

સર્વોપયોગી નુસખા સંગ્રહ,

જેની અંદર

વિદ્યા, હુનર, રસાયન, વૈદ્યક, તથા ધરગતુ ૧૨૦૨ મીશ્ર નુસખાઓનો
સમાસ કર્યો છે.

ભાગ પેહેલો, બીજો તથા ત્રીજો
એકજ વાલમમાં.

રચીને પ્રસિદ્ધ કરનાર—શીપન પ્રેસના માલિકો,

મેશર્સ બમનજી નમશેદજી મીસતરી

અને

આરદેશર પ્રસાદજી સોલન.

મુંબઈ:

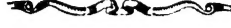
શીપન પ્રીન્ટીંગ પ્રેસ, કાલખાદેવી.

૧૮૮૭.

કીમત ફક્ત રૂપીઆ ૧૧.

આ પુસ્તક સને ૧૮૪૭ ના ૨૦ મા તથા ૧૮૬૭ ના ૨૫ મા ધારા મુજબ
રેજિસ્ટર કીધું છે અને તેને લગતા સર્વે હકો પ્રગટ
કર્તાઓએ સ્વાધીન રાખ્યા છે.

પ્રસ્તાવના.



પ્રીય વાંચનાર આ નુસખા સંગ્રહના બે ભાગ આગલ અધ્યાયે છાપ્યા હતા અને તેનો ત્રીજો ભાગ છાપવાનું કામ સરૂ કીધું હતું તેટલાં ઘણીક તરફથી એવી માંગણી કરવામાં આવી કે તેનો પહેલો ભાગ આજે મળી શકતો નથી માટે જો એ સઘલા ભાગો ફરીથી એકંદર છાપવામાં આવે તો વધારે સાફ. આવી માંગણીપર ધ્યાન આપી તેના ત્રણ ભાગો એકંદર છાપી એકજ વાલમમાં ખહાર પાડયા છે અને આશા છે કે જેવો આસરો ગઈ વખતે ગ્રાહકો તરફથી મળીયો હતો તેવોજ આ વખતે પણ મલશે.

અઘ વખતના દરેક ભાગની કીંમત રૂ ૧) હતી જે ગરીબોને ખરીદ કરવાને જરા ભારે લાગી હતી માટે આ વખતે એ ત્રણ ભાગોની કીંમત ફક્ત રૂ. ૧૧) રાખી છે જેથી સર્વે સજનોને ખરીદવાને સહેલાઈથી ખની શકે.

એ ત્રણ ભાગો છાપવામાં અમારા કેટલાક મિત્રોએ જે મદદ કરી છે તે માટે આ તકે અમે તેઓનો આભાર માન્યે છીએ.

મુંબઈ, અક્ટોબર ૧૮૮૭.

પ્રગટ કરનાર

મેશર્સ બ. જ. મીરાતરી

અને

અ. ફ. સોલન.

સર્વોપયોગી નુસખા સંગ્રહ.

ભાગ પેહેલો, બીજો તથા ત્રીજો.

સાંકલીણ.

તરેહવાર જાતના અચાર	
ખનાવવાની રીત.	
અચાર કાચી કેરીના (પાણીના)...	૧
,, કાલી કુલાવરના...	૨
,, કોળીજના...	૩
,, ગોર કેરીના...	૪
,, ચવચવના...	૫
,, ખજેનાના...	૬
,, કાંદાનું વેલાતી...	૭
,, રાઈતી કેરીનું...	૮
,, દક્ષીની રાઈતી કેરીનું...	૯
,, મેથીયા કેરીનું...	૧૦
,, ખારકનું...	૧૧
,, લીંછનું (વેલાતી)...	૧૨
,, કુમારનું...	૧૩
,, આંખલાનું...	૧૪
,, કરમદાનું...	૧૫
,, ખોરનું...	૧૬
,, સરકાનું સાડું...	૧૭
,, નીમકનું સાડું...	૧૮

તરેહવાર જાતની ચટણી	
ખનાવવાની રીત.	
ચટણી ખાટી મીઠી...	૧૯
,, કાશીમીર...	૨૦
,, કોટની...	૨૧
,, ખજૂરની...	૨૨
,, તજની...	૨૩
,, તામ્રતાની...	૨૪
,, દીનર...	૨૫

ચટાણી પેરની...	૨૬
,, કુદનાની...	૨૭
,, ખાલારમ...	૨૮
,, કાંદાની...	૨૯
,, અડની દાલની...	૩૦
,, ખંગાલ...	૩૧
,, કેલાંમી...	૩૨
,, દરાખની...	૩૩

તરેહવાર જાતના રાઈતાં

ખનાવવાની રીત.

રાઈતું પાકેલું અથવા વગર પાકેલું...	૩૪
,, કેરીનું...	૩૫
,, કેરાંનું...	૩૬
,, કાકરીનું...	૩૭

તરેહવાર જાતના મસાલા

ખનાવવાની રીત.

મસાલો કાશીનો...	૩૮
,, દારૂનો...	૩૯
,, સાદો...	૪૦
,, ગરમ...	૪૧
,, બજ્યાનો...	૪૨
,, ચાવલનો...	૪૩
,, મેવાનો...	૪૪

તરેહવાર જાતની અંગરેજ મીઠાઈ

ખનાવવાની રીત.

કસતર કોપરાનું...	૪૫
,, લીંછનું...	૪૬
,, વેલાતી...	૪૭

કસતર નારંગીનું ૪૮
,, બદાનું ૪૯
,, બુજેલું ૫૦
,, કવતીદાર ૫૧
,, ઠંડું નખલા આદમીને માટે ૫૨
,, ખાંડેલું ૫૩
,, ગલેશીઆ ૫૪
,, કુધનું ૫૫
,, ચાવલનું ૫૬
,, માખાણનું ૫૭
,, કાકીનું ૫૮
,, કરંત દરાખનું ૫૯
કરંટ તારટ ૬૦
કીસીસ ૬૧
કેક તથા ખીસકીતને માટે ખાંડની તોષી ... ૬૨
કેક લીકરોરીઆ ૬૩
,, સાડું અને સસતું ૬૪
,, ચોખ્ખાના ચીજ ૬૫
,, બદામનું ૬૬
,, ખન ૬૭
,, કડવી બદામનું ૬૮
,, કુઇન ૬૯
,, વેદોંગ (લસણના) ૭૦
,, તીપસી ૭૧
,, મેવેાય ૭૨
,, વેનીસ ૭૩
,, મધના ૭૪
,, તી ૭૫
,, લેમન ૭૬
,, બદામના ચીજ ૭૭
,, બલેક ૭૮
,, આદસ ૭૯
,, લવંગના ૮૦
,, જનજર ૮૧
,, જનજર ખીન્દું ૮૨
,, ગોલદ (મોનેરી) ૮૩
,, સોદા ૮૪
,, ચાઇન ૮૫
,, સીનામન (તજના) ૮૬
,, પદમ ૮૭
,, રૂપજ ૮૮
,, વરીઆલીના ૮૯
,, પટેટાનું ૯૦
,, નાટાલના ૯૧
નેલી નારંગીની ૯૨
,, ગાજરની ૯૩

નેલી ટંગડીની (નાના બાલકોને માટે) ૯૪
,, પટેટાની ૯૫
,, ચાલુ ખોખારની ૯૬
,, ખડીઆની ૯૭
,, સીરાની અથવા સરખતની ૯૮
,, લીલી દરાખની ૯૯
,, દરાખની ૧૦૦
,, અનેનાસની ૧૦૧
,, કેરીની ૧૦૨
,, ચાલુની ૧૦૩
,, રાસબેરીની ૧૦૪
,, ગાસની ૧૦૫
,, આઇસીંગ ગલાસની ૧૦૬
,, પેરની ૧૦૭
,, અંજીરની ૧૦૮
નાનખતાઇ ૧૦૯
પકુ લીંબુના ૧૧૦
,, આસ્ત્રીયન ૧૧૧
,, કુધના ૧૧૨
,, જરમન ૧૧૩
,, નામ ૧૧૪
,, પાંઉ બનાવવાની રીત ૧૧૫
,, પુડીંગ કુરેચ ૧૧૬
,, રૂખારખનું ૧૧૭
,, મેવનું ૧૧૮
,, નાલીચેરનું ૧૧૯
,, પપેટાનું ૧૨૦
,, પલમ સાડું ૧૨૧
,, પારદરશક ૧૨૨
,, આટાનું ૧૨૩
,, કેળીનેટ ૧૨૪
,, ગાજરનું ૧૨૫
,, ચોખ્ખાનું ૧૨૬
,, ખામખીયર અથવા આઇસ ૧૨૭
,, નેશલરેદ ૧૨૮
,, લીંબુનું ૧૨૯
,, હેન્તી ૧૩૦
,, બદામનું ૧૩૧
,, પાંઉનું ૧૩૨
,, માખણ તથા પાંઉનું ૧૩૩
,, માટે ખાનના માણનું પડ ૧૩૪
,, ટારટ ૧૩૫
,, તીપસી ૧૩૬
,, ચામન ૧૩૭
,, તરફર ૧૩૮
,, ઇસખંજ રોલી ૧૩૯

પુડીંગ કસ્તરનું	૧૪૦
„ પનીરનું	૧૪૧
„ મુરખાનું	૧૪૨
„ રતા ૧ કચ્છનું	૧૪૩
„ અંજીરનું	૧૪૪
„ દરાખનું	૧૪૫
„ બીસકીટનું	૧૪૬
બીસકીટ જનરલ	૧૪૭
„ વાઈન	૧૪૮
„ ક્રીમ	૧૪૯
„ સ્વીટ	૧૫૦
„ હારડ	૧૫૧
„ પસનાની	૧૫૨
„ વેફર	૧૫૩
„ પેસ્ટ	૧૫૪
„ દીંગર	૧૫૫
„ બતર	૧૫૬
„ સીડ	૧૫૭
„ આરાઉટની	૧૫૮
„ કેપટન	૧૫૯
„ ફરેચ	૧૬૦
„ રાંધ	૧૬૧
મકરૂમ	૧૬૨
મકરૂમ, નાલીઆરના	૧૬૩

તરેહવાર જાતની ગામઠી મીઠાઈ

ખનાવવાની રીત.

આઉટ ખનાવવાની રીત	૧૬૪
કરકીયાં ચોયાં	૧૬૫
કાંતીના સીરો	૧૬૬
કેરવાઈ જેની	૧૬૭
„ માવાની	૧૬૮
„ મુરખાની	૧૬૯
„ ખદામ દરાખની	૧૭૦
કોપરા પાક	૧૭૧
ખાત	૧૭૨
ખાંડની ચાસની	૧૭૩
ખાંડના રમકડાં	૧૭૪
ખાંડની ચીનાઈ જેવી સાકર	૧૭૫
ખીર ઘઉંના રવાની	૧૭૬
„ સેવની	૧૭૭
શલકુંદ	૧૭૮
શદરનો સીરો	૧૭૯
શંડી	૧૮૦
થલુંદુ ફૂધ કાઢાડવાની રીત	૧૮૧

વેવર	૧૮૨
ચણાની શીય	૧૮૩
ચણાના ગાંઠોયા	૧૮૪
ચપટાં, માનના ખમણના	૧૮૫
„ સાદાં	૧૮૬
ચાપટ મીઠા	૧૮૭
ચાણનો સીરો	૧૮૮
જલેબી	૧૮૯
ફલીનું શીખંડ	૧૯૦
ફલીતરાં	૧૯૧
„ મીઠો ખદામનો	૧૯૨
ફવપાક	૧૯૩
પનીર	૧૯૪
પુરી ખાંડી	૧૯૫
„ પપેટાની	૧૯૬
„ સાદી	૧૯૭
પેડા	૧૯૮
પોપટજી, રવાના	૧૯૯
„ ચાખાના	૨૦૦
ખરડી	૨૦૧
ખાલુડી	૨૦૨
ખજા	૨૦૩
ખાખરા	૨૦૪
માલપુરા સાકરના	૨૦૫
„ ગોલના	૨૦૬
„ ખાંડના	૨૦૭

માવા તથા પેંડાનાં આટો ભેલ્યો હાથ તેને

ખરખવાની રીત	૨૦૮
માવો મેરો તથા માઠો	૨૦૯
માવો ગાજરનો	૨૧૦
મીઠાઈને માટે લીઝો રંગ	૨૧૧
મીઠાઈનો શીરો	૨૧૨
„ ગોલનો સીરો	૨૧૩
મેથુર	૨૧૪
રવો	૨૧૫
લગણના વરધવરાં	૨૧૬
લાડવા પપેટાના	૨૧૭
લાડવા કલીના	૨૧૮
લાડવા મસાલાના	૨૧૯
લી ખુની તથા નારંગીની ચાસણી પાવલી છાલ	૨૨૦
વરાં ખમણના	૨૨૧
સાકમનો રાખડી	૨૨૨
સીંગર	૨૨૩
સેવ રાંધવાની રીત	૨૨૪
સુતરફેણી	૨૨૫

કચેરો ઘડના દુધનો	૨૨૬
" કતનો	૨૨૭
" દોષીનો	૨૨૮

તરેહવાર જાતના પાક ખનાવવાની રીત.

પાક અમરત	૨૨૯
" આંદાનો... ..	૨૩૦
" ઇંદાનો... ..	૨૩૧
" કચનીવાર... ..	૨૩૨
" ચાંદરનો... ..	૨૩૩
" મેદીનો... ..	૨૩૪
" મેહુદુરનો	૨૩૫
" મેતાનો... ..	૨૩૬
" ખદાખનો... ..	૨૩૭
" છરાંનો... ..	૨૩૮
" સસળનો... ..	૨૩૯
" સુયાનો... ..	૨૪૦
" સુંઠનો... ..	૨૪૧

તરેહવાર જાતના મુરખા ખનાવવાની રીત.

મુરખાનો સીરો	૨૪૨
મુરખો, આમરાનો... ..	૨૪૩
" આદાનો	૨૪૪
" કેરીનો	૨૪૫
" છરાં કોહરાંનો	૨૪૬
મુરખો દોધીનો... ..	૨૪૭
" ગાજરનો... ..	૨૪૮
" અનીનાસનો... ..	૨૪૯
" કોહરાંનો સરોનો... ..	૨૫૦
" દોષીની સરોનો... ..	૨૫૧
" કોહરાંનો અમણો... ..	૨૫૨
" દોષીનો અમણો... ..	૨૫૩
" લીલાં અંજરનો... ..	૨૫૪
" છુકાં અંજરનો... ..	૨૫૫
" સુંઠનો... ..	૨૫૬
" ગરેલીનો... ..	૨૫૭
" ગરેલીનો અમણો... ..	૨૫૮
" સપરચનો	૨૫૯

તરેહવાર જાતના પરચુટણ પકવાન ખનાવવાની રીત.

અનીનાસની એક લેહજત... ..	૨૬૦
આટાના ટેપરી	૨૬૧

આગરટની કાંજ	૨૬૨
આબખસ	૨૬૩
કી	૨૬૪
કોળીજનો કેમ પકાવી ખાવી	૨૬૫
કોળીજનો અનાપ વાસ કાઢી નાખવાની રીત	૨૬૬
કોળીજમાં મવાણી... ..	૨૬૭
ખાંડનો ખનામા	૨૬૮
ખીચડી અથવા દાઢમાં નીમક વધારે પડ્યું હોય તેને કમ્પતી કરવાનો ઉપાય.....	૨૬૯
ચણાની દાઢને તબવાની રીત	૨૭૦
ચોખાનો ચુરમો... ..	૨૭૧
જરણીઆંત કુળી... ..	૨૭૨
" ઘુનગણી	૨૭૩
" યાજરનો વરખતું	૨૭૪
દાડી	૨૭૫
દાડી ચીનાઈ... ..	૨૭૬
દાડીનો મરો... ..	૨૭૭
પકાવેલા ખાખામાંથી તીખાસ ચોષા કરવાનો ઉપાય... ..	૨૭૮
પટેરાવું પકવાન	૨૭૯
પરેઠા	૨૮૦
પતંગ... ..	૨૮૧
પતરેલ તરેલી... ..	૨૮૨
પલાવ કેરીનો... ..	૨૮૩
પલાવ ખાંદેશ ધી... ..	૨૮૪
પુરણીલીની દાઢમાં માણ વધારે પડ્યું હોય તેનો ઉપાય... ..	૨૮૫
શણદો દુધ મલાહીનો	૨૮૬
" ઘડના દુધનો	૨૮૭
" હંડો (હોલા)... ..	૨૮૮
ખસી	૨૮૯
ખીતરૂટવું છંદુ	૨૯૦
ભજપાલાનો કવર્તાદાર સેરો... ..	૨૯૧
માખડીયા આવડ... ..	૨૯૨
મીઠો સાસ	૨૯૩
લીજની ઘાસ... ..	૨૯૪
વેલાલી વેળાનો ચોષા	૨૯૫
સાલીટ ખનાવવાની રીત	૨૯૬

તરેહવાર જાતના આઈસક્રીમ, શરખત તથા એરિટેડ વાટર ખનાવવાની રીત.

આઈસક્રીમ	૨૯૭
આઈસક્રીમ સ્નોબેરી	૨૯૮
" રાઈપ મેરી	૨૯૯
" લીજવું	૩૦૦
" નોથો... ..	૩૦૧

આઈસક્રીમ	અનીનાસનું...	૩૦૨
"	નારંગીડું...	૩૦૩
"	જનજર...	૩૦૪
"	રેતીયા...	૩૦૫
"	ખલેડી ખાંડનું...	૩૦૬
"	ખીમકીડનું...	૩૦૭
"	પસતાનું...	૩૦૮
"	રાતાં પાંદડું...	૩૦૯
"	મેસેસીનો...	૩૧૦
"	કોપીનું...	૩૧૧
"	શીન ચાહેનું...	૩૧૨
"	વેનીલા...	૩૧૩
"	કરતરનું...	૩૧૪
"	સાફુ...	૩૧૫
"	ચોકોલેટ...	૩૧૬
"	સોડાવાટર...	૩૧૭
"	મુરખા...	૩૧૮
કીમટી ઝાગજગ ચમખીન સાથે...	૩૧૯
"	નોયો દો મારતીનીક...	૩૨૦
"	રોજ...	૩૨૧
"	વેનીલા...	૩૨૨
જામે કવત...	૩૨૩
જનજર રીક...	૩૨૪
તડકાંમાં મેડેન્ટ કરનારાઓને માટે તંદુરોશતી	૩૨૫
આપનાર પાણી...	૩૨૬
સોનીક વાટર...	૩૨૭
ફુધનો લેમેન્ટ...	૩૨૮
પીચ વાટર...	૩૨૯
ખચાંઓને માટે દ્વીપ વાટર...	૩૩૦
ખાટર વાટર...	૩૩૧
રાસપાથેરો રાત...	૩૩૨
"	વોગેઝ (સરકો)...	૩૩૩
રોખન પંચ આઈસ...	૩૩૪
લેમેન્ટ વાટર...	૩૩૫
વાટર આઈસ અનીનાસનું...	૩૩૬
"	ચપીન...	૩૩૭
"	પંચ...	૩૩૮
"	સોનેરી કેલાનું...	૩૩૯
"	પીચતાનું...	૩૪૦
"	સોજીનું...	૩૪૧
"	નારંગીનું...	૩૪૨
"	મોલી ફરત...	૩૪૩
"	જનજર...	૩૪૪
વેનીલા મીલક...	૩૪૫
શરખત શુભાખનું...	૩૪૬
"	હાંડનું...	૩૪૭

શરખત	નારંગીની છાલનું...	૩૪૮
"	દમ તપા દાંસાનું...	૩૪૯
"	અનીનાસનું...	૩૫૦
"	ધનડીઅન...	૩૫૧
"	અંગરી...	૩૫૨
"	ગરમી આપનારા...	૩૫૩
"	જાલકાનું...	૩૫૪
"	લવંગનું...	૩૫૫
"	તજનું...	૩૫૬
"	જાલનીનું...	૩૫૭
"	લીજીની છાલનું...	૩૫૮
"	રૂખારખનું...	૩૫૯
"	સફરચંદનું...	૩૬૦
"	ગરમા ગરમ...	૩૬૧
"	ખદાનનું...	૩૬૨
"	રાતી મોખી (છાનીને મજબૂત કરનાર)...	૩૬૩
"	ફીનીનવાણુ (દાતીપર દાહે ખાતી)	૩૬૪
	હાય તંબોને માટે)	૩૬૫

સોડા વાટર...	૩૬૬
સોડા નેકતર...	૩૬૭
હાંડી વાટર...	૩૬૮

હુનરથી તરેહવાર જાનના અરક એસેનસ
તથા દારૂ કાણાડવાની કલા.

અરક શુભાખનો...	૩૬૯
"	ચંપીચી તથા મોગરાનો...	૩૭૦
"	કપુરનો...	૩૭૧
"	રૂખારખનો...	૩૭૨
"	લીજીનો...	૩૭૩
"	દારૂનો (આલકોહોલ)...	૩૭૪
"	હીરાખાલનો...	૩૭૫
"	કસતુરીનો...	૩૭૬
"	લવંગનો...	૩૭૭
"	ચીનીકખાલનો...	૩૭૮
"	જાલકાલનો...	૩૭૯
"	તજનો...	૩૮૦
"	ચેપરમીન્ટનો...	૩૮૧
"	હાંડનો...	૩૮૨
"	દાંત તથા દાઢના પારાને મજબૂત કરનારો...	૩૮૩
"	ખાદો (નાલીયરનો દારૂ)...	૩૮૪
"	હાંડનો...	૩૮૫
"	કેસરનો...	૩૮૬
"	હાંડનો...	૩૮૭
"	આયોદ્યાધનનો...	૩૮૮
અતર શુભાખનું...	૩૮૯

અતર સુખડનું	૩૮૮
" ખુશખોશર કુસનું... ..	૩૮૯
" લવંડરનું	૩૯૦
" અમખરનું... ..	૩૯૧
" ફેવડાનું	૩ ૨
એસેન્સ હનીમાનું... ..	૩૯૩
" એલચીનું	૩૯૪
" નારંગીની ખાસનું... ..	૩૯૫
" અનીના નાનું	૩૯૬
" આદાનું ("શમો ૧૨).....	૩૯૭
" એરવાદનનું... ..	૩૯૮
" ચીનીકખાનું	૩૯૯
" જાયાનું	૪૦૦
" જરગોનેલ પેરનું... ..	૪૦૧
" તજનું... ..	૪૦૨
" ખદામનું	૪૦૩
" માલંગાનું (ખંજેરાનું)... ..	૪૦૪
" લવંગનું	૪૦૫
" લાલ મરચાનું	૪ ૬
" લીંછુનું... ..	૪૦૭
" લીલી ચાકેના તેલનું	૪૦૮
" વાયોરનું... ..	૪ ૯
" સફરચંદનું	૪૧૦
" સુવાનું... ..	૪૧૧
" સેલમીનું	૪૧૨
" પેચવધાનું... ..	૪૧૩
" શુભાખનું... ..	૪૧૪
" લરખીતનું	૪૧૫
" પેપરમીન્ટનું... ..	૪૧૬
" જેસમાનું	૪૧૭
" વલીઆરીનું... ..	૪૧૮
ઉનાડાને માટે સારો ને સસતો ખીર	૪૧૯
ઉનાડામાં ખીચા લાવજ ચંમખીન	૪૨
કપ ચમખીન... ..	૪૨૧
" મેઝેળ... ..	૪૨૨
" સોલર્ન	૪૨૩
" શેરી... ..	૪૨૪
" પોર્ટ વાઇન	૪૨૫
" કલારેટ (કડું)	૪૨૬
" કલારેટ (ગરમ)	૪૨૭
કોખલર કલારેટ... ..	૪૨૮
" સોલર્ન	૪૨૯
" હોક... ..	૪૩
" પોર્ટ વાઇન... ..	૪૩૧
" શેરી... ..	૪૩૨
... ..	૪૩૩

દાર મીઠા સન-૧૬ કરેંચ નામનો... ..	૪૩૪
" મીઠા હાથળના દુધનો	૪૩૫
" મીઠા છુંડનો... ..	૪૩૬
" કડનો જન... ..	૪૩૭
" મીઠા નોથો રેનેવીયા... ..	૪૩૮
" મીઠા ગ્રાવેન્સ નેક્ટર... ..	૪૩૯
" મીઠા નારીના કુચ્ચી ખુશખોશનો	૪૪૦
" મીઠા કચ્ચેસો... ..	૪૪૧
" મીઠા ચાહેનો... ..	૪૪૨
" મીઠા સીંદરેત	૪૪૩
" મીઠા માલુ ગાનો	૪૪૪
" મીઠા કુદનાનો... ..	૪૪૫
" મીઠા હનીસાનો... ..	૪૪૬
" મીઠા શુભાખી	૪૪૭
" લાલ વાઇનને સફેદ કરવાની રીત	૪૪૮
" હસકેળા	૪૪૯
" જવનાને ખાનડી જેવો કરવાની રીત	૪૫૦
" કવનીદાર... ..	૪૫૧
" શુભાખનો ખુશખોશનો	૪૫૨
" જુલાખનો	૪૫૩
" ખીરાપ-આ-લા કટકર	૪૫૪
" તથા એકને જુનાના જેવો કરવાની રીત... ..	૪૫૫
પંચ, ઇમપરીઅસ... ..	૪૫૬
પંચ કટકરનો રમ... ..	૪૫૭
પાઉડર સોડાવાટર... ..	૪૫૮
" જન જર ખીર... ..	૪૫૯
" ખેકાગ	૪૬૦
" સેદનીત્ર... ..	૪૬૧
પ્રી-સ એક વેક્સ પરદુષ્કમ... ..	૪૬૨
પ્રાંડી, જુનીયર	૪૬૩
" એરવાડસનો	૪૬૪
" સુવાનો	૪૬૫
" હની સાનો... ..	૪૬૬
" નારંગીનો... ..	૪૬૭
" વરી ગાલીનો	૪૬૮
" કાલી રાખનો	૪૬૯
" લીંજુનો	૪૭૦
" રાતી દરાખનો	૪૭૧
" શરખતી	૪૭૨
" છુંડનો	૪૭૩
" પીતર	૪૭૪
ભવંદર વાતર... ..	૪૭૫
વાઇન માઇમો દોના	૪૭૬
" સફેદને સાફ કરવાની રીત	૪૭૭
" માલના સાફ કરવાની રીત	૪૭૮
" કરી... ..	૪૭૯

જાઇન સેરેપુરનો...	૪૮૦
" મર્યાનો...	૪૮૧
" અછરણ તોડનારો...	૪૮૨
" કેલીબીએત (નખણાં આદમીને માટે)...	૪૮૩
" ચોરોદેત...	૪૮૪
" છત્તર...	૪૮૫
" કોલસીકમનો...	૪૮૬
" મસાલેદાર ઇંડાનો...	૪૮૭

વધિકરને લગતા પરચુટણુ ગુસખા.

અડગરીનો ઉપાય...	૪૮૮
અછરણનો ઉપાય...	૪૮૯
અઈંબીના ઝેરનો ઉપાય...	૪૯૦
અવાજ સુધારવાની રીત...	૪૯૧
અરધુ માથું કુખે તેનો ઉપાય...	૪૯૨
આપું માથું કુખે તેનો ઉપાય...	૪૯૩
આમલ (સરનાની અમાન) નો ઇલાજ...	૪૯૪
આંજનીનો ઉપાય...	૪૯૫
આંજનીને માટે થોડાં આદર્શને નાંડવી રાખવાની રીત...	૪૯૬
આંજની માણસને ગરમ પાણીમાં ખેસાડતી વેલાએ સાઉચેતી રાખવાની જરૂર...	૪૯૭
આંટણનો ઉપાય...	૪૯૮
આંખના અતેસારનો ઉપાય...	૪૯૯
આપણા ફેંસાની હાંતની પરીક્ષા કરવાની રીત...	૫૦૦
આંખ ગજની હોય તેનો ઉપાય...	૫૦૧
આંખના પાપણને હાંપા તથા મજબૂત કરવાની રીત...	૫૦૨
આંખના કુંતોનો ઉપાય...	૫૦૩
આંખના માંતીઆનો ઉપાય...	૫૦૪
આંખને સુધારવાનો ઉપાય...	૫૦૫
આંખની તરતીય...	૫૦૬
" " બીજ...	૫૦૭
" " ત્રીજ...	૫૦૮
" " ચોથી...	૫૦૯
" " પાંચમી...	૫૧૦
" " છઠી...	૫૧૧
" " સાતમી...	૫૧૨
આંખ પાડેલીનો ઉપાય...	૫૧૩
આંખનાં પાંપણ તથા પડ ખરી ગયાં હોય તેનો ઉપાય...	૫૧૪
આંખનાં પાંપણ ખરતાં અટકાવવાનો ઉપાય...	૫૧૫
હજીસા બાલને કાઢા કરવાનો રેશી ઉપાય...	૫૧૬
હજીસાનો ઉપાય...	૫૧૭
હજીસાનો ઇલાજ...	૫૧૮

હડતા રોગને અટકાવવાનો ઉપાય...	૫૧૯
ઊંદરનું ઝેર...	૫૨૦
ઉંચરસનો ઇલાજ...	૫૨૧
કમલાનો ઇલાજ...	૫૨૨
કરમ મારી નાખવાનો ઇલાજ...	૫૨૩
કમર કુખનીનો ઉપાય...	૫૨૪
કવચનાં ડાંખનો ઉપાય...	૫૨૫
કંઠમાસાનો ઇલાજ...	૫૨૬
કંઠમાસાનો ઇલાજ બીજો...	૫૨૭
કાખખીયાડીનો ઉપાય...	૫૨૮
કાનમાં ગવણાં ખનવગેને મેરુદાઇથી મારી નાખવાની રીત...	૫૨૯
કાનમાં ફાણાવગેરે ચીજ ગઇહોય તેનો ઉપાય...	૫૩૦
કાનમાં કસારાં ખેલે તેનું કારણ તથા ઉપાય...	૫૩૧
કાનમાં સબાય નડી તેનો ઉપાય...	૫૩૨
કાનમેનો કુખારો નાન પાડવાની રીત...	૫૩૩
કાન પાડેલો કુખવાનો ઇલાજ...	૫૩૪
કાન સુકો કુખે તેનો ઉપાય...	૫૩૫
કાનના કુખનો સાધારણ ઉપાય...	૫૩૬
કીડીઓનો ઘાણ કાઢાડવાનો ઉપાય...	૫૩૭
કુદનીત...	૫૩૮
કુદનીતને પાળીમાં પીગલવાની રીત...	૫૩૯
કુદનાન વાઇનનો ખનાવટ...	૫૪૦
કુવત આપન રી દવાએ...	૫૪૧
કોલેરાનો ઉપાય...	૫૪૨
કોલેરાનો ઇલાજ...	૫૪૩
કોલેરા કમ...	૫૪૪
ખરપશાંનો ઇલાજ...	૫૪૫
ખડીનો સાધારણ ઉપાય...	૫૪૬
ખડીનો સાધારણ ઉપાય બીજો...	૫૪૭
ખડી રોગને કાવચે કરનારા પાણડ...	૫૪૮
ખાંસોનો ઉપાય...	૫૪૯
ખુજનીનો ઉપાય...	૫૫૦
ખુજનીને માટે ગંધકનો મલમ...	૫૫૧
ખુસખોદાર દાનણ...	૫૫૨
ગરમ તથા ઠીંતના આડાંનો ઉપાય...	૫૫૩
ગધકી દુર કરવાની રીત...	૫૫૪
ગાયલ્લથી ઉપજતા કાવચ...	૫૫૫
ગુલાખતુ પાળી...	૫૫૬
ગુલાખતુ મધ (હની બાક રોગીસ)	૫૫૭
ચંદાખની ટાંકણી...	૫૫૮
ચંદાખની ટાંકણી...	૫૫૯
ચમડાંનો ઉપાય...	૫૬૦
ગોસી સુનાખખીની...	૫૬૧
ગોસી ભાત મર્યાની...	૫૬૨
ધાંડું બેકું હોય તેનો ઉપાય...	૫૬૩

ધાતું ખેડું હોય તેનો ઉપાય બીજો....	૫૬૪
ચાંદાવાદા ચેલેરનો ઉપાય ...	૫૬૫
ચાંદાંનાં ઉગતાં ઉલટાં નાખનો ઉપાય. ...	૫૬૬
ચાંડે લીંચુના કુચની... ..	૫૬૭
ચાંડે અરંધીની	૫૬૮
ચુનાનું પાણી.. ..	૫૬૯
ચુંકો તથા મેરચીનો ઉપાય.	૫૭૦
ચુરણ પાવન શક્તી	૫૭૧
ચેલેરનો ખુબચુરની આપનારું પરલ વાટર....	૫૭૨
ચોળીઆ તાવનો ઉપાય	૫૭૩
છાકટગણનો ઉપાય.....	૫૭૪
જાંઘરનો ઉપાય.... ..	૫૭૫
જલ્લોનાં ડાંખમાંથી લોહી જળું બંધ કરવાનો ઇલાજ... ..	૫૭૬
જળપલની ટાંકણી	૫૭૭
જીવનું આનો નાશ કરવાનો શોભેલો ઉપાય...	૫૭૮
જુલાબ એરંડીઆનો	૫૭૯
" પસંદ પડતો	૫૮૦
" સોનાવખીનો રંગદીપ્ત.. ..	૫૮૧
" એરંડીઆની સુત બાંજવાની રીત....	૫૮૨
" વર્ષમાં કેટલાંવાર લેવો જોઈએ.....	૫૮૩
જીવાનીમા ખાલ સફેદ થયા હોય તેને માટે લેખ	૫૮૪
જી તથા નીખનો નાશ કરવાનો ઉપાય... ..	૫૮૫
જીથું જનવર ગરાયું હોય તેને માશી નાખ- વાનો ઇલાજ... ..	૫૮૬
ઝેર એકાદી મહાડવાનો સોડેશો ઉપાય... ..	૫૮૭
ટાંકણી બનાવતી વખતે ધ્યાનમાં રાખવા જોગ સમાજ	૫૮૮
ટુંકી નજરનો સુતરો ઉપાય	૫૮૯
ઠાંસો તથા સલેખમાનો ઇલાજ	૫૯૦
ટાંકી રહી ગઈ હોય તેનો ઉપાય... ..	૫૯૧
તપકીરને માટે પુરાણો	૫૯૨
તાવ સાથેના સંધ્યાવાયુનો ઉપાય.	૫૯૩
તોરડ વાટર.... ..	૫૯૪
દલ પાળીને હલકું તથા સાફ કરવાની રીત.....	૫૯૫
દહરાજનો ઇલાજ	૫૯૬
દહરાજનો ઇ. જા બીજો	૫૯૭
દાંતડું મંજન... ..	૫૯૮
" " આરોમેટીક.	૫૯૯
" " કપુરડું... ..	૬૦૦
" " કોલસાડું... ..	૬૦૧
" " તજડું	૬૦૨
દાંત દુખતાનો ઉપાય.	૬૦૩
દાજીઆનો ઇલાજ	૬૦૪
દાજીઆનો ઇલાજ બાજી... ..	૬૦૫
દારમધાલ બનાવવાની રીત	૬૦૬
ધણીના ઝેરનો ઉપાય	૬૦૭

ધાત જલી હોય તેનો ઉપાય.	૬૦૮
ધાત જલી હોય તેનો ઉપાય બીજો	૬૦૯
ધાત પુષ્ટ ચુરણ	૬૧૦
ધાત પુષ્ટ ચુરણ બીજું	૬૧૧
નજાનો સાધારણ ઉપાય	૬૧૨
નસકોરી કુટી હોય તેનો ઉપાય	૬૧૩
નસકોરી કુટી હોય તેનો ઉપાય બીજો ...	૬૧૪
નાખ બંધ થાય તેનો ઉપાય.....	૬૧૫
નારૂ તથા વાલાનો ઉપાય... ..	૬૧૬
નારૂ અથવા વાલો કોઈ જીવસ થાય નહીં તેનો ઉપાય... ..	૬૧૭
પગે અથવા હાથે રસવાંકાર થયો હોય તેનો ઇલાજ... ..	૬૧૮
પગ અથવા શરીર કાટી ચીરા પડે તેનો ઉપાય	૬૧૯
પથરીનો ઉપાય	૬૨૦
" " બીજો	૬૨૧
" " ત્રીજો... ..	૬૨૨
પક્ષાસંદર, રાઇટ	૬૨૩
" બીજી પદ્ધતિ	૬૨૪
" શીમપત... ..	૬૨૫
પત્નીન થી ધતો નાખવાઇતો ઉપાય.	૬૨૬
પાકેાંગાંને સુતરનો રી ટાંકણી	૬૨૭
પાહાંનો ઉપાય	૬૨૮
પાળીમાં ગોમ... હોય તેને પારખાની રીત...	૬૨૯
પાળી સાથે બારો ગરાયો હોય તેને માશી નાં ખવાની રીત... ..	૬૩૦
પાંઉના તોરડ બનાવવાની રીત... ..	૬૩૧
પીસાખમાં તેજનો છાંટા નાખ ગથી રીક્ષા...	૬૩૨
પીસાખ બંધ થઈ હોય તે છોડવાનો ઉપાય... ..	૬૩૩
પીસાખ બંધ થઈ હોય તે છોડવાનો ઉપાય બીજો... ..	૬૩૪
પીસાખ સાથે સાકર જતા રે.ય તેનો ઉપાય...	૬૩૫
પીસાખ ર રેવાર થતા હોય તેનો ઉપાય... ..	૬૩૬
પીસાખમાં તનખ અથવા જાન થાય તેનો ઇલાજ	૬૩૭
પીત કુટી નીકલ્યું હોય તેનો ઇલાજ... ..	૬૩૮
પેપરમીનટની સરસ ટાંકણી	૬૩૯
પેસ્ટ ગોસાખો (દાંતને ઘસવાની)	૬૪૦
" રુપેનીસ "	૬૪૧
" વેના... "	૬૪૨
" વાધાલેટ "	૬૪૩
પેટમાં દુખે તેનો ઇલાજ... ..	૬૪૪
પોત્તીસ જીરની	૬૪૫
" કાંતો	૬૪૬
" ખસખસનાં પોસની	૬૪૭
" કોલસાનો	૬૪૮
" પાંઉની	૬૪૯
" અલસાની	૬૫૦

કાંટેલા હોડનો ઉપાય	૬૫૧
ખદ અથવા વેરમાં ગાંઠ થાય તેનો ઉપાય ...	૬૫૨
ખરોલ તથા અભેતરીનો ઇલાજ... ..	૬૫૩
ખચ્યાનાં દાંત કુટવાના દરદનો ઇલાજ... ..	૬૫૪
ખાલકની માતાના થાનમાં કુંધ વધારવાનો ઇલાજ	૬૫૫
ખાલકની માતાના થાનમાં કુંધ વધારવાનો ઇલાજ	૬૫૬
ખીજો... ..	૬૫૬
ખાલકની માતાના થાનની ટીચકીના દરદનો ઉપાય	૬૫૭
ખાલકને મજબૂત કરવાનો ઉપાય	૬૫૮
ખાલ કાલા કરવાનો ઉપાય	૬૫૯
ખેહરાપણું	૬૬૦
ખેહરાપણાનો મેહેલો ઉપાય	૬૬૧
ખોખડી ખોડીનો ઉપાય	૬૬૨
જીખ, ઘણીનો ઉપાય	૬૬૩
જીખ, થોડીનો ઉપાય	૬૬૪
મરડાનો ઉપાય	૬૬૫
મરડાનો ઉપાય ખીજો	૬૬૬
મખાખરીનો ઉપાય... ..	૬૬૭
મલમ કાથાનો	૬૬૮
,, ઇંડાનો	૬૬૯
,, લસણનો	૬૭૦
,, ફેસફારસનો	૬૭૧
,, કાલો	૬૭૨
,, ખીલો	૬૭૩
,, સાદો	૬૭૪
,, હીરાકસીનો	૬૭૫
,, તરપીતનનો	૬૭૬
,, માયકલનો	૬૭૭
,, કપૂરનો	૬૭૮
,, પારાનો	૬૭૯
,, ખાદારસંગનો	૬૮૦
,, ફટકીનો	૬૮૧
,, ચાકનો	૬૮૨
,, લાલ	૬૮૩
,, ખાલતારા તથા ખીલનો	૬૮૪
,, હાહાજોનો... ..	૬૮૫
,, ખુજીનો	૬૮૬
,, ખેરજોનો	૬૮૭
,, જખમ રૂખવવાનો	૬૮૮
મધમાખ તથા બમરાના ચટકાનો ઇલાજ ...	૬૮૯
મસાનો ઉપાય	૬૯૦
માકડ, ચાંચડ તથા મછરના ચટકાનો ઇલાજ...	૬૯૧
માકડનો નાશ કરવાનો ઉપાય	૬૯૨
માખ તથા મછરને ઓછા કરવાની રીત ...	૬૯૩
માયાનો કોહોવાટ અથવા હંદરીનો ઉપાય ...	૬૯૪
માયાના ખોરાનો ઉપાય	૬૯૫
માયાના ખોરાનો ઉપાય ખીજો... ..	૬૯૬

માથું જીંઘુ રાખી સુતાથી ગેર કાયદો... ..	૬૯૭
માણસની ગોલી મોટી યદ હોય તેનો ઉપાય ...	૬૯૮
મીલક ઓફ રેઝીરા... ..	૬૯૯
મોહોડાં પરનાં ખીલનો ઉપાય	૭૦૦
મોહોડાંમાં ચાંદી પડી હોય તેનો ઉપાય ...	૭૦૧
મોહોડાંમાંથી હંધમાં હોજ ગયે તેનો ઉપાય...	૭૦૨
મોહોડાંની દુરગધીને સ્વચ્છ કરનારી ટાંકણી	૭૦૩
મોહોડું વાસ મારવાના કારણો... ..	૭૦૪
મોહોડું વાસ મારે તેનો ઉપાય... ..	૭૦૫
મોહોડું વાસ મારે તેનો ઉપાય ખીજો	૭૦૬
રકતપીતનો ઉપાય... ..	૭૦૭
રકતપીતનો ઉપાય ખીજો	૭૦૮
રતાંધલો	૭૦૯
રતાંધલાનો ઉપાય... ..	૭૧૦
રતાંધલાનો ઉપાય ખીજો	૭૧૧
રોચનું એમપરોકેશન (હડખીના ઠાંસા ઉપર ચોપડવાની દવા)	૭૧૨
લકવાનો ઇલાજ	૭૧૩
લકવાનો ઉપાય ખીજો	૭૧૪
લચકનો ઇલાજ... ..	૭૧૫
લાંબું ચાલવાથી થગનાં તલીઆમાં છાગરા પડ્યા હોય તેનો ઉપાય	૭૧૬
લોહીને દનાલામાં કેહી જવું અટકાવવાની રીત	૭૧૭
વગર તાવના સંધી વાયુનો ઇલાજ... ..	૭૧૮
વાલો નીકલે તેનો ઇલાજ.....	૭૧૯
વાહાંજી લાંગાથી લેલટી થાયછે તેને ખંધ કરવાનો ઉપાય.....	૭૨૦
વીંછુના ડાંખનો ઇલાજ	૭૨૧
વીંછુના ડાંખનો ઇલાજ ખીજો.....	૭૨૨
શરીર પરના સોજા ઉતારવાનો ઇલાજ.....	૭૨૩
શરીરની ચામડી લજ્જી કરવાનો દેશી ઉપાય	૭૨૪
શરીરમાં મસા થાયછે તેનો ઉપાય.....	૭૨૫
શીતલાના ખાડા અથવા ચાદાં પડતાં અટકાવવાનો ઉપાય	૭૨૬
શલકમનો ઉપાય... ..	૭૨૭
સંઘરણીનો ઇલાજ... ..	૭૨૮
સંઘરણીનો ઇલાજ ખીજો... ..	૭૨૯
સનેપાતનો ઇલાજ... ..	૭૩૦
સારસાપેરીલા ખનાવવાની રીત	૭૩૧
સાંપનાં ઝેરનો ઉપાય... ..	૭૩૨
સાલમનો ગુણ... ..	૭૩૩
સ્ત્રીઓને અધુરે મહીને છાકરું પડતું હોય તેનો ઇલાજ... ..	૭૩૪
સુકી ખુજીનો ઉપાય... ..	૭૩૫
સુંઠની ટાંકણી.....	૭૩૬
સુજોલા પારાનો ઉપાય	૭૩૭

હુવાવડી સ્ત્રીએ ધ્યાનમાં રાખવા ભેગ થોડીક	
ખાખદો...	૭૩૮
હુલ વાયુનો ઉપાય...	૭૩૯
સેરડીના રસના અચરણનો ઉપાય ...	૭૪૦
સોપારીનું દાતાણુ ...	૭૪૧
સહી સરસ અને ફાયદાકારક દાંતનું મંજન...	૭૪૨
હરસનો ઉપાય...	૭૪૩
હરસનો ઉપાય બીજો...	૭૪૪
હડખાયલાં કુતરાંના ઝેરનો ઉપાય...	૭૪૫
હડખીના ઠંસાનો ઉપાય...	૭૪૬
હમેલમાં ઓકારી થાય તેનો ઉપાય...	૭૪૭
હરકોઈને અમાન નીકેલે તેનો ઉપાય...	૭૪૮
હાલોત્રેની ગોડી તથા મલમની પનાવટ...	૭૪૯
હીલતા તથા દીસા દાંતનો ઉપાય...	૭૫૦
હુક, ચરાક તથા હાકુણો ઈલાજ ...	૭૫૧

રસાયણને લગતા પરચુટણ ગુસખા.

અપરોટના કોટલાંને ઈજ પોંહોંચ્યા વીના	
તેમાં સીકકો તાવવાની કલા ...	૭૫૨
અગની લગાડ્યા વીના કોલસો સલગાવવાની	
રીત...	૭૫૩
અગની વીના પાણી ગરમ કરવું...	૭૫૪
આધસ વીના પાણી ઠંડું કરવું...	૭૫૫
આંખને નુંકસાન કરવા વીના સુરજ ગ્રહણ બે-	
વાની રીત ...	૭૫૬
આતશી ગોસા...	૭૫૭
આતશી દરીઆવ...	૭૫૮
ઈંડાં ઉપર અક્ષર કોતરવાની કલા ...	૭૫૯
ઈંડાં પારખવાની રીત ...	૭૬૦
ઈંડાં ખે વરય સુધી તાળું રાખવાની રીત ...	૭૬૧
ઉધાઈથી કપડાંનો ખયાવ કરવાની રીત...	૭૬૨
એક જાતના પાણીથી તરેહવાર રંગના કપડાં	
રંગવાની કલા...	૭૬૩
એક જાડા વાસણ...	૭૬૪
કપડાંને માટે ખુશખોની કાંચલી...	૭૬૫
કરમાઈ ગયલાં ફુલને પાછાં તાળું કરવાની રીત	૭૬૬
કાગળ તથા રૂમાલને ખલતા દેખાડવા અને	
પાછાં તેવાંજ કરવા...	૭૬૭
કાગળ સલગી નહીં ઉઠ એકાં કરવાની કલા...	૭૬૮
કાચ કોતરનારી ફૂલચોરીક એસીડ...	૭૬૯
કાચની ખારીઆને માટે જવાહર...	૭૭૦
કાચના દડાને રૂપેરી કરવાની રીત...	૭૭૧
કાચના વાસણ સાફ કરવાની રીત...	૭૭૨
કાંદાનો વાસ તથા તીખાસ કાઢાડી નાખવાનો	
ઉપાય...	૭૭૩
કાંદાં કપડાં ઉપરથી લાલ ગ્રા કાઢાડી નાખવા	

ની કલા...	૭૭૪
કાંસું પનાવવાની રીત...	૭૭૫
કેરીનું ગોટલું દાડી તેનું તરત ઝાડ ઉગાડવા-	
ની કલા...	૭૭૬
કોલસાને સોનેરી કરવાની રીત...	૭૭૭
કોલસાને રૂપેરી કરવાની રીત ...	૭૭૮
ખુસખોદાર ફુલને જાલવવાની રીત...	૭૭૯
ખાટું રૂપું પનાવવાની રીત ...	૭૮૦
ગ્યાસ લાઈટ પનાવવાની રીત ...	૭૮૧
ગંધક, તેનો ગુણ તથા અપતર...	૭૮૨
ચલકતાં ખલતાં ...	૭૮૩
ચોખ્ખું જસત...	૭૮૪
જરમન સીલવર પનાવવાની રીત...	૭૮૫
જલદીથી આગ ખુલવી નાખનાર પાણી...	૭૮૬
જસત પર અક્ષર ...	૭૮૭
જાંતરથી ગાલેલાં પાણીના નેત્રું પાણી પનાવ-	
વાની મેહેલી રીત ...	૭૮૮
જાંતરથી ગાલેલાં પાણીને ખાટું થવું અટકાવ	
વાની રીત ...	૭૮૯
જાત જાતના રંગદ પાણી પનાવવાની રીત...	૭૯૦
જાડા કુંક...	૭૯૧
જાડા પાટલી ...	૭૯૨
જાડા દીવો...	૭૯૩
ઝાડ તથા જાંચા મીનારાની તેમના છાયા	
ઉપરથી જાંચા માપવાની રીત ...	૭૯૪
ઝાડના પાતરાંનો આખેહુખ કાગળ ઉપર	
છાપ લેવાની કલા ...	૭૯૫
ઝાડ કલાઈનું...	૭૯૬
ઝાડ સીસાંનું...	૭૯૭
ઝાડ રૂપાંનું...	૭૯૮
તરેહવાર જાતની એસીડની પનાવટ...	૭૯૯
તરેહવાર રંગના ખલતાં પેદા કરવાની રીત ...	૮૦૦
તોમખેક ...	૮૦૧
તોમખેક લાલ...	૮૦૨
થંડાં પાણી ઉપર ખલતું ખલે પણ પાણી ગરમ	
નહીં થાય ...	૮૦૩
ગ્રા લોહોડાંના સંગેમરમર ઉપરથી કાઢાડવાની	
રીત...	૮૦૪
,, ચીકણા ચાંમડાં ઉપરના ...	૮૦૫
,, મીણપતીના કપડાંપરના ...	૮૦૬
,, ચીકણા કાઢાડનારી એસીડ...	૮૦૭
,, શાહીના ઉંતના કપડાં ઉપરના ...	૮૦૮
,, અમ્યાના કાઢાડવાની રીત...	૮૦૯
,, ચીકણા કાગળ ઉપરના...	૮૧૦
,, તેલના ચોખડી ઉપરના...	૮૧૧
,, ફરટના, કપડાં ઉપરના...	૮૧૨

અથ શાહીના રંગીન કપડાં ઉપરના.. ...	૮૧૩
,, સુકેદ, વારનોસ મારેલા સામાન ઉપરના..	૮૧૪
,, શાહીના રેશમી કપડાંપરના... ..	૮૧૫
,, રૂપાંના વાસણ ઉપરના... ..	૮૧૬
દાંત ઉપર આગલાં મુઝીને સમજવાની કલા...	૮૧૭
ફુધનો ગુણ... ..	૮૧૮
ફુધને ખાટું થવું અટકાવવાનો ઉપાય...	૮૧૯
ફુધ હુનરથી ખનાવવાની રીત	૮૨૦
ફુધમાં પાણી કેટલું છે તે જાણવાની રીત.....	૮૨૧
ફુધને એક અઠવાડિયાં સુધી તાજું રાખવાની રીત	૮૨૨
ફુધને ઘણા મહીના સુધી તાજું રાખવાની રીત.....	૮૨૩
ફુધ ઘષેરીનું હુનરથી ખનાવવું... ..	૮૨૪
,, માયના જેવું હુનરથી ખનાવવું	૮૨૫
ફુધમાં આવ્ર પકાવવાની રીત... ..	૮૨૬
ફુધની છુકી... ..	૮૨૭
,, ખદલી (ચાહે તથા કાકીને માટે)... ..	૮૨૮
ફુધ, ગાયનાની તપાસ... ..	૮૨૯
ખમાની ખતીનો ઉપાય	૮૩૦
ન ખલે એવો રૂમાલ	૮૩૧
નદીનું પાણી સાફ કરવાની રીત... ..	૮૩૨
ન ખલે એવો દોરો તથા રૂમાલ અને કાગળ...	૮૩૩
નાચતી કુદતી વીટી... ..	૮૩૪
પથ્થરથી લોચાઈ માખવાની રીત... ..	૮૩૫
ખાણીને ખીવા લાયક કરવું... ..	૮૩૬
ખાણી ઉપર અખતરો... ..	૮૩૭
,, સીસાંનું... ..	૮૩૮
,, તાંબાનું... ..	૮૩૯
,, રૂપાંનું... ..	૮૪૦
,, સુંનાનું... ..	૮૪૧
,, સોહોડાનું... ..	૮૪૨
ખાણીનું લોહી અને તેનું પાછું પાણી ખનાવવું.	૮૪૩
ખાણીની અંદર તથા બાહર આતશી ઝરા ...	૮૪૪
ખાણીને રંગદાર કરવું તથા પાછું રંગ વગરનું કરવું... ..	૮૪૫
ખીન્ન એક	૮૪૬
કોસકોસ	૮૪૭
ફલાનેલ સાંકોગાય નહીં એવી કરવી... ..	૮૪૮
ફલાનેલમાં સુતર હોય તેને પારખવું	૮૪૯
ખતીને માટે પરવાહી ગયાસ.....	૮૫૦
ખતીને ખુલ્લી ચોતાની મેલે સલગાવવી.....	૮૫૧
ખલતા અક્ષરો... ..	૮૫૨
ખલતા કુંઆરો	૮૫૩
ખલેલા દોરાથી વીટી ફાંગવાં.....	૮૫૪
ખંડુકના ખીગડેલા દારૂને સુધારવાની રીત ...	૮૫૫
ખાટલીમાં ઇંડું કેમ ઉતારવું... ..	૮૫૬

ખાલકોનાં કપડાં સલગી નહીં છઠ એવાં કરવાં	૮૫૭
ખીગડેલી આમલીને સુધારવાની રીત.....	૮૫૮
ખીગડેલું કોપરેલ સાફ કરવાની રીત	૮૫૯
ખુટના ચાંમડાંને નરમ કરવાની રીત ...	૮૬૦
ખુટનાં ટાંકાને કોહોતાં અટકાવવાની રીત ...	૮૬૧
ખે વગર રંગની મવાહી મેળવાણીથી એક અતી-શય કાલી મેળવાણી કરવાની રીત... ..	૮૬૨
માખણ તાજું ફુધનું તરત ખનાવવું... ..	૮૬૩
માખણને લાંબો વખત જલવી રાખવું... ..	૮૬૪
રંગખેરંગી દરખ ખનાવવાની કલા	૮૬૫
રૂમાલ ઉપર છુપી વાત લખવાની કલા	૮૬૬
રૂપેરી અક્ષરો... ..	૮૬૭
રેશમી સાદીનના, રંગીન હિના ઇત્યાદી કપડાં ધોવાની સરસ રીત	૮૬૮
લીલાં, કીરમજ તથા પીલાં ખસતાં... ..	૮૬૯
લીલાં મર્યાનો તીખાશ કાઢાડવાનો ઉપાય...	૮૭૦
લીંખુને ચલાવવાની કલા... ..	૮૭૧
લોખાનના કુલ ખનાવવાની રીત... ..	૮૭૨
લોહોડાંનો કાટ સાફ કરવાની રીત... ..	૮૭૩
લોહોડાંપર તાંબા જેવો રંગ ચઢાડવાની રીત.	૮૭૪
વાઈન દારૂ ઉપર પાણીની અસર... ..	૮૭૫
વીજલીથી ખચાવ કેમ કરવો... ..	૮૭૬
સાટીન તથા ખીજાં રેશમી કપડાંપર રૂપાંના ચીતરો... ..	૮૭૭
સાટીન તથા ખીજાં રેશમી કપડાંપર સોનાના ચીતરો... ..	૮૭૮
સીસીમાં જવાહરો... ..	૮૭૯
સીકાના ખે પડ કરવાની કલા	૮૮૦
સોનું ખોટું ખનાવવાની રીત	૮૮૧
સોનું હલકું ખનાવવાની રીત	૮૮૨
સોનાના દાગીનાની ઝલેહ લાવવાની રીત ...	૮૮૩
સોનું વીટી ખનાવવાનું	૮૮૪
સોનું જાંજીરા રંગનું.....	૮૮૫
હલદમાંથી કુંકાના જેવો રંગ કાઢાડવાની કલા.	૮૮૬
હાઈડ્રોજન ગયાસ ખનાવવાની રીત... ..	૮૮૭
હીકમતથી ખલતો પાહાડ ખનાવવાની રીત ...	૮૮૮
હુનરથી દરીયાનું પાણી ખનાવવાની રીત	૮૮૯

તરેહવાર જાતના પરચુટણ ધંધાદારીઓને માટે નુસખા.

અગરખતી ખનાવવાની રીત... ..	૮૯૦
અખીર ખનાવવાની રીત... ..	૮૯૧
આતશ વોના રૂપું તાવવાની કલા... ..	૮૯૨
આગની દીવાસલી ખનાવવાની રીત... ..	૮૯૩
ઈંડાંની દાસનું તેલ કાઢાડવાની રીત	૮૯૪

કનતાન ઉપરની તસવીર જલવી રાખવી..... ૮૯૫
 કપડાંને માટે શું દરની કાંજી... .. ૮૯૬
 કમોસમે શુભાખ ઉગાડવાની કલા... .. ૮૯૭
 કાગજ વલગાવવાના વેકર... .. ૮૯૮
 કાચ ઉપર કોતરકામ કરવાની રીત... .. ૮૯૯
 કાચના વાસણ ઉપર રંગ ચઢાવવાની રીત... ૯૦૦
 કાચને ગમે તે આકારમાં કાપવાની રીત... .. ૯૦૧
 કાચ સાંધવાની રીત... .. ૯૦૨
 કાચ સાથે ધાતુ સાંધવાની રીત... .. ૯૦૩
 કાલા તથા બીજા તરેહવાર રંગના શુભાખ ઉગા-
 ડવાની કલા... .. ૯૦૪
 કાચ ગોલી બનાવવાની રીત... .. ૯૦૫
 કાચની છુકી બનાવવાની મેહેલી રીત... .. ૯૦૬
 કેલાં મેહેલાં ઉગાડવાની કલા... .. ૯૦૭
 કેરોસીન તથા આગળું તેલ સલગી ઉઠે તેનો
 ઉપાય... .. ૯૦૮
 કોઈબી આડ ઉપર કમોસમે કૂળ લાવવાં ... ૯૦૯
 કોઈબી જાતના બીયાં બરાબર પાકેલાં છે કે
 નહીં તે જાણવાની રીત... .. ૯૧૦
 કોપરબરાસ બનાવવાની રીત ૯૧૧
 ખાતર સરસ... .. ૯૧૨
 ,, માલુંગાના આડતું... .. ૯૧૩
 ,, ખજૂરી, નાલીચ્છેર, સેરડી તથા કેલના
 આડતું... .. ૯૧૪
 ,, કેટ તથા બીલીનાં ફળતું ૯૧૫
 ,, આંખલાના આડતું... .. ૯૧૬
 ,, આંખાના આડતું... .. ૯૧૭
 ,, દરાખના આડતું... .. ૯૧૮
 ,, દાડમના આડતું... .. ૯૧૯
 ,, નારંગીના આડતું... .. ૯૨૦
 ખુલ્લાં પીણાં રંગના ચાંમડાંને સાફ કરવાની
 રીત... .. ૯૨૧
 ગટાપરચાને પીગલાવવાની રીત... .. ૯૨૨
 ગંધકના તેજબની બનાવટ ૯૨૩
 ગલ વીના મેહેલાઈથી માછલી પકડવાની રીત ... ૯૨૪
 ગીલ્ટ કરેલી આરસીની કરેમો સાફ કરવાની રીત ૯૨૫
 શું દરને કુગથી બચાવવાની રીત... .. ૯૨૬
 શુભાખ બનાવવાની રીત... .. ૯૨૭
 શું દર બનાવવાની રીત ૯૨૮
 ઘસાઘગવડાં જુના લખાણને નવાં જેવાં કરવાં ૯૨૯
 ઘેટાના ઉનને સાફ કરવાની રીત..... ૯૩૦
 ચરબીનો ખોરાસ કઢાડવાની રીત ૯૩૧
 ચાંમડાં ઉપર સોનેરી અક્ષર પાડવાની રીત... ૯૩૨
 ચાંમડાં ઉપર રૂપેરી અક્ષર પાડવાની રીત... ૯૩૩
 ચાંમડાંને નરમ કરવાની રીત... .. ૯૩૪
 ચીનાઈ વસણને સાંધવાનું સીમેન્ટ..... ૯૩૫

ચીનાઈ સાદરીનો રંગ જેવોનેતેનો રાખવાની રીત ૯૩૬
 ચોપડી બાંધનારાઓને માટે લાહી... .. ૯૩૭
 ચોપડીના ચાંમડાંના પુઠાંને માટે તરેહવાર રંગ ૯૩૮
 ચોપડીને કુગથી બચાવવાની રીત ૯૩૯
 છાપેલા પીકચરને બીજાં કાગજ ઉપર
 ઉતારવાની કલા ૯૪૦
 જંગાલમાંથી બહુ રંગ બનાવવાની રીત..... ૯૪૧
 જરીકામ કરનારાઓને હાથના પરસવાનો ઉપાય. ૯૪૨
 જપસમ એ શી ચીજ છે ? ૯૪૩
 જાડ ઉપર મોહટાં ખોર ઉગાડવાની રીત..... ૯૪૪
 ,, ,, ખુશખોની કેરી ઉગાડવાની રીત ૯૪૫
 ,, ,, મોહટાં કલ લાવવાની રીત... .. ૯૪૬
 ,, પાનની વધમાં વધારો કરવાની રીત... ૯૪૭
 ,, જીર ચતી લીલનો નાશ કરવાની રીત. ૯૪૮
 જાડના રોપાને ઘુસથી બચાવવાનો ઉપાય ... ૯૪૯
 જાડને પાણી કેમ સીપવું ? ૯૫૦
 જાડને મરી જતાને જીવતાં કરવાની રીત ... ૯૫૧
 ,, રોપવાને જમીન કેવી જોઈએ ? ... ૯૫૨
 ,, પાન અને રોપા જીર રાખ તથા
 કોડસાની અસર... .. ૯૫૩
 જાડના રોપાને કીડાથી બચાવવાનો ઉપાય ... ૯૫૪
 ઝાંખ રૂપાનો. ૯૫૫
 ,, લોહોડાંનો તથા તાંબાનો ૯૫૬
 ,, પ્લેટીનમ ધાતુને માટે ૯૫૭
 ,, નરમ ૯૫૮
 ,, પીતલનો ૯૫૯
 ,, સોનાનો ૯૬૦
 ,, લોહોડાંનો... .. ૯૬૧
 ,, દેતો વખતે ધ્યાનમાં રાખનારો
 સમજાણ ૯૬૨
 ,, તીનના પતરાંને માટે ૯૬૩
 ,, જસત તથા સીસાનો ૯૬૪
 ,, કડણ... .. ૯૬૫
 ,, જરમન સીલવરનો ૯૬૬
 ઢોર, રૂપેરી ૯૬૭
 ,, સોનેરો બીજાર તથા ચીનીકામ ઉપર... ૯૬૮
 ,, સોનેરી ચોપડીના પાના ઉપર ૯૬૯
 ,, સોનાનો હાંથીદાંત ઉપર ૯૭૦
 ,, સોના તથા રૂપાનો લાકડાં ઉપર... .. ૯૭૧
 ,, ,, ,, લોહોડાં તથા તાંબા
 ઉપર ૯૭૨
 ,, રૂપાનો હાથીદાંત ઉપર ૯૭૩
 ,, સોનાનો કાઢાડવાની કલા... .. ૯૭૪
 ,, સોનાનો તાંબા તથા પીતલ ઉપર ... ૯૭૫
 તાંબાની તખતી કોતરવાની પ્રવાહી મેલવણી... ૯૭૬
 તાંબાકુની પીચકારીના દાઘ છુદેદ કપડાંપરથી
 કાઢાડવાની રીત ૯૭૭

તીખાની તખતી કેતરવાની એસીફ ૬૭૮	
તીખું લોહોડું પીગલાવવાની રીત... .. ૬૭૯	
તુરતના લખેલા અક્ષર થણા જુના દેખાડનારી	
શાહી ૬૮૦	
તેલ, કપુરનું ૬૮૧	
" શલાખનું ૬૮૨	
" ચંપેલીનું ૬૮૩	
" મોઘરાનું... .. ૬૮૪	
" ઘડીઆલને માટે ૬૮૫	
" તજનું (ખુશખોઈ વેચનારાઓને માટે).. ૬૮૬	
" અકીણનું... .. ૬૮૭	
" કાલા મરીનું ૬૮૮	
" રોઘખારનું ૬૮૯	
" અંખરનું ૬૯૦	
" લોખાંનનું ૬૯૧	
" કસતુરીનું ૬૯૨	
" કસતુરી તથા અંખરનું... .. ૬૯૩	
" વેનીલાનું ૬૯૪	
" મીઠું ઘરમાં ખનાવવાની રીત ૬૯૫	
" પાણીમાંથી છુટું પાડવાની રીત ૬૯૬	
તેલ, તજ, લવંગ, એલચી ઇત્યાદીનું... .. ૬૯૭	
" ખાલ ઘટ કરવાનું ૬૯૮	
" ઝોલીવની પરીક્ષા ૬૯૯	
" લાલ મરચાંનું... .. ૧૦૦૦	
" ખરાખ સાફ કરવાની રીત ૧૦૦૧	
" અલસીનું સાફ કરવા માટે... .. ૧૦૦૨	
" ખરી જતા ખાલને માટે ૧૦૦૩	
" સુલા ઉપર દબાઈ જાય તેનો ઉપાય ... ૧૦૦૪	
" ખાલ વધારવાનું ૧૦૦૫	
" શલછરીનું ૧૦૦૬	
તેલથી રંગેલી તસવીરોને સાફ કરવાની રીત... ૧૦૦૭	
તેલના રંગના ખરાખ વાસ દુર કરવાની રીત... ૧૦૦૮	
તરેસીંગ પેપર ૧૦૦૯	
દામરના રસતા ખનાવવાની રીત... .. ૧૦૧૦	
દાડના પીપ સાફ કરવાની રીત ૧૦૧૧	
દાડની દીકાનદર સાફ કરવાની રીત ૧૦૧૨	
ધાતુ, ચાંદ તથા પુતલાંને માટે ૧૦૧૩	
" ખંડુકની ગોલીને માટે ૧૦૧૪	
" ગોઠવેલાં બીજાં ઉપરથી તખતી ખનાવ- વાને માટે ૧૦૧૫	
" છાપાના તાઈપની ૧૦૧૬	
" ગાલવાની સરસ મુસ ૧૦૧૭	
" છમછમીયાં, જાંજર તથા લોહીડીને માટે ૧૦૧૮	
" મોહોટાં ઘંટને માટે ૧૦૧૯	
" નાહની " " ૧૦૨૦	
" તરેહવાર જાતના તાઈપ ખનાવવાની રીત ૧૦૨૧	

નકલ લેવાની સેહેલી રીત... .. ૧૨૨	
નાની તસવીરને માટે હાથીદાંતની તખતી ... ૧૦૨૩	
નીમક ખનાવવાની કલા ૧૦૨૪	
નેતરની ખુરસીને સાફ તથા તંગ કરવાની રીત ૧૦૨૫	
પથર ઉપર નક્ષ કરવાની રીત... .. ૧૦૨૬	
પલાસતર ઓક પેરીસથી ઓતેલા ઘાતને કઠણ કરવાની રીત... .. ૧૦૨૭	
પાણી તથા બીની હવાથી નીકલી નહી જાય એવો ચુંદર ૧૦૨૮	
પાણીની અંદર બાતથી ઝરા ૧૦૨૯	
પાલીશ કાલા રંગની ૧૦૩૦	
" કરેન્ચ ખનાવવાની રીત ૧૦૩૧	
" કરેન્ચની જલેહ લાવવાની રીત ... ૧૦૩૨	
પાલીશના કાગળ ખનાવવાની રીત ૧૦૩૩	
પાઉદર ગોલાખી (ફીલપર ઘાંટવાનો)... .. ૧૦૩૪	
" ખરગામેટ " ૧૦૩૫	
" કસતુરીનો " " ૧૦૩૬	
પેનસીલના ચીતરે કાયમ રાખવાની રીત ... ૧૦૩૭	
પોચાં કુરીલને કઠણ કરવાની રીત ૧૦૩૮	
પોમીતમ ખનાવનારને સમજ ૧૦૩૯	
" કઠણ ૧૦૪૦	
" નરમ ૧૦૪૧	
" લાલ રંગનું ૧૦૪૨	
" ખાલ ઘટ કરવાનું ૧૦૪૩	
" આરજનું ૧૦૪૪	
" પદામનું ૧૦૪૫	
" ખાલ વધારવાનું ૧૦૪૬	
" ગોલાખતુ ૧૦૪૭	
" સહીએડના ચાઠાં પર લગાડવાનું... ૧૦૪૮	
" ઇન્ત ઈડીયન ૧૦૪૯	
ફલ અથવા ફુલને જલદીથી ઉગાડવાની રીત... ૧૦૫૦	
ફુલનો કુદરતી રંગ જેવોને તેજો જલવી રાખ વાની રીત ૧૦૫૧	
ફોટોગ્રાફ પાડલી ઓઠી એક-નોટ પારખવા ની રીત ૧૦૫૨	
ખર્ચોરીયા અથવા માહતાખી ૧૦૫૩	
ખલેકીંગ ખનાવવાની રીત ૧૦૫૪	
" જોપાન ૧૦૫૫	
" હારનેસને લગાડવાનું... .. ૧૦૫૬	
ખલેકીંગના કટકા ૧૦૫૭	
ખાલ હોરવાના ખરશ સાફ કરવાની રીત ... ૧૦૫૮	
ખાલને માટે પોમેતમ ૧૦૫૯	
ખાલવાના તેલની પરીક્ષા... .. ૧૦૬૦	
ખોરકાં માયાપર ખાલ પાછા લાવવાનું તેલ ... ૧૦૬૧	
ખખમલના ખેસી ગયલા રૂખાંને પાછાં દબા કરવાની રીત... .. ૧૦૬૨	

મળભીન ધોવાની રીત	૧૦૬૭
મળીના તથા સાકાંના પુતલાંને ધાતુના જેવો	
રંગ આપવાની રીત	૧૦૬૪
મીનખતી ખનાવવાની રીત	૧૦૬૫
મીનકાપડ " "	૧૦૬૬
ખુસાકરીને માટે સરસના કટકા... ..	૧૦૬૭
મેકેસર ઓઘલ	૧૦૬૮
મેલવણી અલાખાસતરને સાંધાની	૧૦૬૯
" ખાચસરની કાટમાં પુરવાની	૧૦૭૦
" બાટલીના ખુચને માટે	૧૦૭૧
" સાકાંની કાટમાં પુરવાની	૧૦૭૨
" સીસ કોતરનારને માટે	૧૦૭૩
" સંગેમરમરને વલગાવવાની રીત	૧૦૭૪
મેહોગેની અથવા ખીબ રંગીન સાકાં ઉપરથી	
શાધના દાઘ કાઢાડવાની રીત	૧૦૭૫
ઝોતીને નીરમલ અથવા સફેદ કરવાની રીત... ..	૧૦૭૬
મારયુધ ખનાવવાની રીત	૧૦૭૭
રંગીન પીકચરને તેલીયા રંગ જેવાં કરવાં	૧૦૭૮
રખરને મેહોસાધથી કાપવાની રીત	૧૦૭૯
શતી તથા ખીબ તરેહવાર રંગની મારકોંગ ધંન્ક	૧૦૮૦
શભને પીગલાવી પાછી તેને અસલ જેવી કરવા	
ની રીત	૧૦૮૧
રૂપીઆના જેવી રંગની તથા અવાળ કરનારી	
તાંખાની મેલવની	૧૦૮૨
સકાંના વાહાણના સાકાંની પરીસા	૧૦૮૩
સાકાંમાં લોહોડું ચીટકાવવાની રીત	૧૦૮૪
સાકાંને ટકાઉ કરવાની રીત	૧૦૮૫
સાકાંને હાથીદાંત જેવું ખનાવવાની રીત	૧૦૮૬
સાંખી ખનાવવાની રીત	૧૦૮૭
સાંખીથી વલગેલા કાચ છુટા પાડવાની રીત	૧૦૮૮
સાલ રંગની પાલીશ	૧૦૮૯
" તથા તરેહવાર ભતની સાખ (ખાતલીના છુ	
ચને માટે)	૧૦૯૦
" તથા તરેહવાર ભતની સીલ-સાખ... ..	૧૦૯૧
લીથોગ્રાફના સખવાના કાગળ તદ્યાર કરવાની	
રીત	૧૦૯૨
લીથોગ્રાફના સખેલા કાગળને શીલા ઉપર ના	
ખવાની રીત	૧૦૯૩
લીથોગ્રાફને માટે શાહીનું રોલર... ..	૧૦૯૪
લીલું તથા તરેહવાર રંગનું મીણ ખનાવવાની	
રીત	૧૦૯૫
લોહોડાંને રંગવા માટે સીસાં જેવો રંગ	૧૦૯૬
લોહોડાંમાંથી તીખું લોહોડું ખારખવાની રીત... ..	૧૦૯૭
વનરપતીના ચરમપત્ર ખનાવવાની રીત	૧૦૯૮
વાઘનમાં ખમીર ચઢાડે તેના ઉપાય	૧૦૯૯
વાઘનમાં શુગરસેડ બેલેલો હોય તેને ખારખવા	
ની રીત	૧૧૦૦

વાદલાંને સાફ કરવાની રીત	૧૧૦૧
વારનીશ, પારદર્શક જેપાન	૧૧૦૨
" પુતલાંને માટે	૧૧૦૩
" કરેંચની પાછી જલેહ લાવવાની રીત... ..	૧૧૦૪
" કાલું	૧૧૦૫
" સાફ તેલ્યું	૧૧૦૬
" સોનેરી	૧૧૦૭
" છત્રીને માટે	૧૧૦૮
" કાચની ખારીમાંથી ઝરજની ર નલ	
અટકાવનારું	૧૧૦૯
" ચોપડીના પુશું તથા ડરોઈંગ પેપરને	
માટે... ..	૧૧૧૦
" કાચને માટે... ..	૧૧૧૧
" ગાડીને લગાડવાનું... ..	૧૧૧૨
" ચીનાઈ... ..	૧૧૧૩
" ખલુનપર લગાડવાનું... ..	૧૧૧૪
" જેપાન	૧૧૧૫
" મીણ તથા તેલનું	૧૧૧૬
" સાખનું... ..	૧૧૧૭
" તોપકીને લગાડવાનું... ..	૧૧૧૮
" તારનું... ..	૧૧૧૯
" પીતલપર લગાડવાનું... ..	૧૧૨૦
" કીડના ખુટને લગાડવાનું	૧૧૨૧
વેસાતી જંગાલ... ..	૧૧૨૨
શાહી અંજુરી	૧૧૨૩
" ખલુ... ..	૧૧૨૪
" સાલ	૧૧૨૫
" પીલી	૧૧૨૬
" રંગખેરંગી	૧૧૨૭
" લીલી	૧૧૨૮
" વાયોલેટ... ..	૧૧૨૯
" કાલી વેસાતી... ..	૧૧૩૦
" સોનેરી... ..	૧૧૩૧
" રૂપેરી	૧૧૩૨
" હીન્દી... ..	૧૧૩૩
" લીથોગ્રાફ સખવાની... ..	૧૧૩૪
" કાલીની છકી	૧૧૩૫
" કદી નીકલી નહીં નય એવી	૧૧૩૬
" કાગળમાંથી કુટી નીકલે તેના ઉપાય... ..	૧૧૩૭
" તાંખાની તખતી ધાપવાની... ..	૧૧૩૮
" નકલ લેવાની (ફોર્મીંગ ઈક)	૧૧૩૯
" લીલી કાલી	૧૧૪૦
" ખલુ કાલી	૧૧૪૧
" પથરમાં કોતરેલા અક્ષર પુરવાની	૧૧૪૨
" ખરાખને સુધારવાની રીત... ..	૧૧૪૩
" કપડાંપર નામ પાડવાની	૧૧૪૪

સાહી બલ કપડાંપર નામ પાડવાની રીત ...	૧૧૪૫
,, લાલ કપડાંપર નામ પાડવાની રીત ...	૧૧૪૬
,, કાલી ધાપવાની (પ્રીંટીંગ ઈંક)... ..	૧૧૪૭
,, કાગળમાંથી કુટી નીકલે તેનો ઉપાય ...	૧૧૪૮
શાહીને કુગથી ખચાવવાની રીત... ..	૧૧૪૯
શોભીતો પીલો રંગ ખનાવવાની રીત....	૧૧૫૦
સગલી જાતના ખુશખોદાર તેલની પરીક્ષા ...	૧૧૫૧
રંગીરીટ આંક વાળની પરીક્ષા... ..	૧૧૫૨
સરકો ખુશખોદાર... ..	૧૧૫૩
સરકો કુંદનાનો... ..	૧૧૫૪
સરકાને જલદ કરવાની રીત	૧૧૫૫
સરકો, કરી પાઉડરનો	૧૧૫૬
સરકો ફૂંધનો	૧૧૫૭
સરકો લસણનો	૧૧૫૮
સરકાની જાકી (ખુસાકરીને માટે)	૧૧૫૯
સરકો, ચણાખ, ચંપેલી તથા મોગરાંનો ...	૧૧૬૦
શાખ ખનાવવાની રીત	૧૧૬૧
,, ચણાખી ખનાવવાની રીત... ..	૧૧૬૨
,, હાથને સુકેદ કરનારો... ..	૧૧૬૩
,, લેડી દરખીનો... ..	૧૧૬૪
,, કવડી બદામનો	૧૧૬૫
,, કરેન્ડ સુગંધી... ..	૧૧૬૬
,, હની	૧૧૬૭
,, કસતુરીનો	૧૧૬૮
,, તજનો... ..	૧૧૬૯
,, આરન્ડ ફલાવર	૧૧૭૦
,, લીંબુનો	૧૧૭૧
,, વીંડસર	૧૧૭૨
,, ભવંડરનો	૧૧૭૩

સાખ વાયોલેટ	૧૧૭૪
સાકર સુધ કરવાની રીત	૧૧૭૫
સાત રંગને બેલી સફેદ રંગ ખનાવવાની રીત..	૧૧૭૬
સાદા કાચની બારીઓને રંગીન કરવાની રીત..	૧૧૭૭
સોંગાંને તરેહવાર રંગથી રંગવાની રીત ...	૧૧૭૮
સુકેદ રંગ ઝાડ પર પીલો રંગ પાડવાની કલા..	૧૧૭૯
,, અક્ષરથી કાગળ લખવાની રીત	૧૧૮૦
,, પીણાંને માટે નારંગીના જેવો રંગ ...	૧૧૮૧
,, ,, ,, લીલો રંગ	૧૧૮૨
,, ,, ,, બલ રંગ	૧૧૮૩
,, ,, ,, પીલો રંગ	૧૧૮૪
સુરાખારના તેજખની ખનાવટ	૧૧૮૫
હલકી જાતને અખતુસના જેવું કરવાની રીત...	૧૧૮૬
હીરા પારખવાની સેહેલી રીત	૧૧૮૭
હાથીદાંતના પુતલાં આપવાની રીત	૧૧૮૮
હાથીદાંતને લાલ રંગવાની રીત... ..	૧૧૮૯
,, બલ ,, ,,	૧૧૯૦
,, લીલ ,, ,,	૧૧૯૧
,, પીલ ,, ,,	૧૧૯૨
,, વાયોલેટ ,, ,,	૧૧૯૩
હાથીદાંત તથા હાડકાને નરમ કરવાની રીત ...	૧૧૯૪
હાથીદાંતને કાલું રંગવાની રીત... ..	૧૧૯૫
હાડકાંને તરેહવાર રંગથી રંગવાની રીત ...	૧૧૯૬
કુનરથી મધ ખનાવવાની રીત	૧૧૯૭
ગામઠી તથા અંગરેજી તોલનો કોઠા	૧૧૯૮
અંગરેજી તોલનો કોઠા	૧૧૯૯
ચમચાનું તથા ગણાશના માપનો કોઠો ...	૧૨૦૦
અંગરેજી માપનો કોઠો.....	૧૨૦૧
જુદા જુદા ખોરાકના ખુલ વતવોનો કોઠો ...	૧૨૦૨

છ પાઈ બાહેર પડી છે.

તરીજ આવડતી.

નાના બાલકોને માટે.

પુરદેહ અવસતા.

જેમાં સહવારને પોહોર ઉઠતાંને વાર દાંતણુ પાણી કરયા આગમજ અને પછી તથા રાતના ચેરાગની વખતે શું શું પઢ્યું તે—તેની સમજ સહીત દરશાવ્યું છે.

કીંમત આ ના અઢી.

૨૪ ચીત્રો સાથે.

તોપખાનાનો ભંડાર

યાને

માહાભારત મુચાશ્રીના બોલે બોલ સાચો હેવાલ.

કીંમત રૂપીઓ એક.

શુધારા તથા વધારા સાથે.

સર્વોપયોગી નુસખા સંગ્રહ.

ભાગ પેહેલો, બીજો તથા ત્રીજો.

અચાર બનાવવાની રીત.

૧. અચાર, કાચી કેરીના (પાણીના)-

કાચી કેરી સોજ ફાનકુટ વગરની (નં. ૪૦૦) નીમક પાચેલી ૧) પેહેલાં કેરીને બે વખત સાક પાણીએ ધો-
વી અને મીઠાંમાં ખરમોટીને દબોટલાં સોજ વાસણ-
માં એક નીમકનું પડ અને એક કેરીનું પડ એવી રીતે
ખરમોટીના મોઢાં વેર બરવું, અને તેની ઉપર વજન
મુકવું. બરતાં વધેતા બીજાં વાસણમાં નીમકમાં ખર-
મોટીને રેડતા હેવું. બે વજ દીવરા પછી જોવું અને
તેમાં જો નરમ થઈ હોયતો કાઢી નાખવું અને બીજી
ખરમોટી કેરીનું દબોટલાં કરવું, ખરમોટી કેરી નહી
હોયતો બીજી સોજ કેરી લાવી તેવું દબોટલાં કરવું. ત્રણ
અથવા ચાર દીવરામાં ખરમોટીના મોઢાં વેર પાણી
નહીં આવડું હોય તે નીમકના શાક પાણી કરી તેનો
ઉપર નામવું. કોઠ નાની પણ નાંમેછે. પછી ખાર
અથવા પંદર દહાડા રહી કામમાં લેવું.

૨. અચાર, કાલી કુલાવરનાં—કાલી

કુલાવરના ઉપરના કુમરા ફૂલ સાધના વાંખરા શેર ૧૫)
નીમક શેર ૧) સરકો ખાટલી ૨) તજના નાના કટકા
૪) કાલા મરીના દાના ૧૦) તથા અલવી ૫) પેહેલાં
કાલી કુલાવરના કટકા કરી નીમકમાં અંધાવા, અને
સાદરીપર નાંખી તડકે સુકવીઆ બાદ, સરકો ૮૬ ઉપર
કહેલો અથો મસાલો નાંખી જરા સુકુલાવર મુકી ગરમ
કરવો, થંડો પડેઆ પછી કાલી કુલાવર કુએ ત્યાં
સુધી નામવો, અને ખરમોટીનું મોઢું બાંધી રાખવું,
અને ઘોડા દહાડા રહી કામમાં લેવું.

૩. અચાર, કોબીજના—કોબીજના દરા

સોજ મોટા નંગ ૨) નીમક શેર ૧) પેહેલાં કોબીજને

છની કાપી રોપલીમાં નાંખી નીમક સાથે અથવી, અ-
ને છની આનહીપર મુઠી બાંધી પાણી નેરરી કારવા
બી વાગુ અથવા ચાર દહાડા સુધી સાદરી પર નાંખી
તડકામાં સુકવવા મુકવી, સુકવા પછી ઉપર કહવા
પ્રમાણે સરકો બનાવી રોપીજ કુએ તોલાં સુધી
સોજ ખરમોટીમાં નામવો, અને ઘોડા દહાડા રહી કા-
મમાં લેવું.

૪. અચાર ગોર કેરીના—કાચી કેરી.

મોટી નંગ ૫૦૦) નીમક પાચલી ૧) રાઈ દલેલી શેર ૭)
નરમ ગોળ રણ પોણા, ખારક શેર ૧) કારાં મરી આ-
ખાં શેર અરવો, ધાના શેર પોણા, લવંગ શેર ૧)
તજ શેર ૧) હલદી શેર પોણા, લસણ શેર ૨) અને
દલેલા મરચાં શેર ૧) પેહેલાં કેરીને છાતી ચાર ચાર
ચીર કરી મીઠાંમાં આડીને બે દીવરા સુધી રહેવા દેવી,
અને નીચે દીવરા બહાર કાઢી એનોજ અંદર થયતાં
ત મકના પાણીથી ઘોષ રોપલીમાં નાંખવી, અને સાદ-
રી પર મુકી તડકે સુકવવા મુકવી, સુકવા બાદ ઉપર
કહેલો અથો મસાલો લેઈ ગોળમાં મેલવવો, અને કેરી-
ની દરેક ચીર ઉપર તથા ચાર કીચેલા મસાલામાં ખરમો-
ટીને એક સોજ ખરમોટીમાં બરવી અને ઉપરની જે મ-
બાલો વગે તે નાંખી દેઈ ખરમોટીનું મોઢું સંબાલવો તા-
ઈત બાંધી લેવું, દશ કે પંદર દહાડા પછી આસરે દોહો-
ડ શેર નરમ ગોળ નાખવો, અને ઘોડા દહાડા રહી
કામમાં લેવું.

૫ અચાર, ચવચવના—પાચરી શેર ૧૫)

વેંગણા શેર ૧૫) નીબરં શેર ૧૫) ગાજર શેર ૮)
આદુ શેર ૫) લીલી અરધ શેર ૩) મરચાં શેર ૩) દ-
લેલી રાઈ શેર ૩) સરકો સોજ ખાટલી ૧૦) ખાખરું કી-
ધેલું લસણ શેર ૧) પેહેલાં પાચરી તથા વેંગણાનાં બે
મુઠા નીમક નાંખી સુકુલાવર બાંધવા મુકવાં, અને પછી

મીનરાં, ગાજર, આદિ, લીલી ચરધ, એ સઘવાંને જાળ જાણ કાપી મીઠું દેઈ એ દીરાશ સુધી રાખી સાફરીપર સુકવવા નાખવાં, પરાંપર સુકાયા પછી ઉપર કહેલો ખરો મગાણો સરકામાં નાંખી દેઈને તથાવા કીધલાં સુકાવેલાં ખર્ખાં વાંના મસાલામાં મેલવી દેઈ એક સોળાં ડાહ્યામાં વાગણમાં બરી તેનું મોટું ખાંધી રાખવું, આસરે પંદર દાહ્યા પછી કાંમમાં હેવું.

૬. અચાર, બટ્ટેણાનાં—પાત્રી મોટી કેરી નંગ ૧૦૦) દક્ષીની રાઈ શેર ૮) ખાખરું કીચેલું લસણ શેર ૧) હલધી શેર ચરધા, તથા નરમ ગોળ શેર ૨) પહેલાં કેરીને સાકા વાઈને તળીયાંમાં કેરી ખુટવું પાંજી નાંખી સુકાવાપર પાકવા મુકવી, એક કે એ બેશ આને એટલે કે ૩ પાંટીમાં નાખી બધું પાંટી નીતારી કાઢી સાફરાપર સુકવવા કેવી, પછી ગોળમાં ઉપ-લો બધા મસાલા મેલી તેમાં તથાવા રાખેલી બધી કેરી પરાંપર અરમોટીને જાળાં ડાહ્યામાં વાગણમાં બરવી, અને ઉપરથી પાકી રહેલો રમ રેડીને તેનું મોટાડું પરાંપર ખાંધો રાખવું. અને દોઢ દાહ્યા રેડી કાંમમાં હેવું.

૭. અચાર, કાંદાનું (વેલાતી)—ચરેલાં સુકેદ કાંદાની છાલ છોલી ઉપર તથા નીચરી જરા કાપી આજખા ને આજખા બાટલીમાં નાખવા, અને તે કુમે એટલો સાથે સરકો નાખી તેનાં દોઢ રાઈના દાહ્યા, ૧) પાતરી બધાં, અને ૧) સીકું મરચું નાખ-વું. અગર જો ૧) ચમચો શાલીડું તેજ તેમાં નાખ્યું હોય તો કાંદાના રંગ જેવાને તેજ સુકેદ રહેછે.

૮. અચાર રાઈતી કેરીનું—૧) માણ સારી મોટાટી કેરી લાનીને તે જરા પાકવા જેવી બધ એટલે તેને કાપીને ચાર ચાર અથવા આઠ આઠ કટકા કરવા, અને પછે તે કટકાને ગરમ પાણીમાં વાઈને એક ખરણી અથવા પડગામાં બરી તેનાં ૪) શેર ની-મક મેલવવું. એ પ્રમાણે ત્રણ દીવસ રાખવા પછે તે કટકા બાહર કાઢાડી ડોરા કરીને ત્રણ દાહ્યા સુધી તડકામાં સુકવવા, અને પછે ૪) શેર રાઈ લાચી તેને જરા પાણીમાં અરમોટી તડકે સુકવવી. ત્યાર બાદ રાઈને બરવીને તેનાં છલાં ઝાટકી કાઢાડી તેને ખુબ છુંદવી, અને પછે તેને એક મોટાટી લાકડાંની કથરોટમાં લઈ તેમાં ૧) શેર પાણી નાખી તેને ખુબ કાલવવી, અને તેમાં ૫) શેર સરસીયુ તેજ નાખીને ફરીયા તેને ખુબ કાલવી ૫) શેર ગોળ તેમાં મેલવી એકરસ કરવી. આ થયા બાદ ઉપલા કેરીના કટકા રાઈમાં નાખી, તેમાં ૫) શેર ખારક, ૧૧) શેર હલદ, ૦૧) શેર મરી અને નાપટાંક જૂં ઉમેરવું, અને પછી આ સઘવાંને સારીચિઠ અરમોટીને એક સારી અચા-

રની ખરણીમાં બરી તે કુમે એટલું સરસીયું ઉપરથી નમું, અને તેનું ત્રણ દાહ્યા સુધી મોટો ખાંધી રાખવું. ત્રીજે દીવસે અચારને તેણે ઉપર કરવું, અને એજ પ્રમાણે એક મહીના સુધી દર ત્રીજે દીવસે ઉપર તથે કાના રહેવું: પછે એક મહીના પછે દર ૧૫) દીવસે એક વાર ફેરવવું, અને એજ રીતે હમેશાં ફેરવ ફેરવ કરવું.

૯. અચાર, દક્ષીની રાઈતી કેરીનું—

૧૦૦) કેરીને ગરમ પાણીમાં વાઈને ઉભી ચાર ચાર રી-શે એકઠી એક ખાખરું વલગી રહે એવી રીતે કાપવા, અ-ને પછે સઘલી રાઈતી કેરીમાં કહ્યા મુજબ ત્રણ દીવસ નીમકમાં રાખી તથા સુકવીને રાઈ તથાવા કરવી. અને તેને કેરીની ચીરમાં બરી કેરીઆને સરસીયાંમાં કુખા-વવી.

૧૦. અચાર, મેથીયા કેરીનું—૧) માણ

કેરીને ઉપર પ્રમાણે કાપી તથા રાઈતી કેરીમાં કહ્યા મુજબ નીમકમાં નાખી તથા સુકવ્યા પછે ૨) શેર મેથી-ને સરસીયાંમાં શેકવી. અને પછે ૦૧) શેર સુકાં લાલ મરચાં તથા દોઢી હાંબને ત્રણ જરા મહું તેજમાં શી-ઈ કાઢાડી આ સઘવાંને ખારક છુદવા. ત્યારબાદ રાઈતી કેરીની નીચે રાઈ તથાવા કરીને તેનાં મેથા વગેરે નાખી દોઢ ગરમ મસાલો ઉમેરવો, અને એ સરવે કેરીનાં ચીરમાં બરી કેરીઆને સરસીયાંમાં કુખાવવી.

૧૧. અચાર, ખારકનું—૧) માણ ખાર-

કને ત્રણ કલાક પાણીમાં બીંજવી રાખવા પછે તેને સુકા કરી ૧) શેર નાંમકનાં એજ રાત રાખતી, અને બાંને દાહડે ૩) શેર રાઈ, રાઈતી કેરીમાં કહ્યા પ્રમાણે તથાવા કરી ખારકને તેમાં મેલવી સરસીયાંમાં કુખાવવી.

૧૨. અચાર લીંબુનું (વેલાતી)—

૧) જગ્ન સારાં, ઝંઝકાં, અને માવાતર લીંબુ લઈ તે ઉપરના દાહ્યા આખવી કાહડવા, અને પછે પરાંપર વયમાંથી ચારપાર ચાર ચીરા પાડવા. આ ચીરાના અંદર નામક બરી તેમને એક રકાખીમાં મુકીને તડકાં-માં અથવા સુકા આગલ સુકાવા મેલવાં. ત્યારબાદ દોઢા હંચા વેલાતી સરકામાં લસણ, મેંડો, હલદ, ઇલાદી નાખી સાથે ઉકેલે, અને પેલાં લીંબુ ઉપર આ મેલ-વાળી એવી રીતે રેટા કે સઘવાં લીંબુ તેમાં તદન ફૂળી જાય. એ અથવા ત્રણ મહીનામાં આ અચાર ખાવા લાયક થશે.

૧૩. અચાર, કુમારનું—કુમારનાં પાકાં

લાવી તેની ઉપરનાં છાલ છોલી નાખીને તેના ગર કા-હાડવા, અને તેને રાખતી ડાપીમાં એક રાત રાખ-વું. બીજે દાહડે તે ગરને રાખમાંથી બાહર કાઢા-

ડી માટાં પાણીનાં વાસણમાં નાખી ખુબ જખ-
જખાવીને થોવો, અને પછે તેને બી તં સ્વચ્છ પાણી-
માં ઘેઈ સુકાતો કરવો. પછે ૧) શેર એ પદશાબાર
નીમક મેલવીને, તથા ત્રણ દાહડા તડકે સુકવીને,
રાઈતી કેરીની રીતથી રાઈ તઈયાર કરી તેમાં મેલવવો
તથા સરસીયાંમાં ડુબાવો.

૧૪. અચાર, આંમલાનું— ૫) શેર
આંમલાને ગરમ પાણીમાં આસરે અરધો કલાક રાખ-
વા પછે તેને બાહર કાઢી જરા સુકા કરવા, અને તે-
માં ૧૧) પારો નીમક મેલવી ત્રણ રાત રાખી સુકવા.
ત્યાર પછે તેને ત્રણ દીવસ તડકે સુકવીને નવટાંક
રાઈમાં ઉપર પ્રમાણે મેલવી સરસીયાંમાં રાખવા.

૧૫. અચાર, કરમદાનું— ૫) શેર કર-
મદાંને ગરમ પાણીમાં આસરે અરધો ક. ક રાખવાં,
અને પછે એક માટીનાં વાસણમાં નાંખી ૧૧) શેર
નીમક ઉમેરવું, અને તે અરધાઈને તઈયાર થાય એટલે
પાટવું.

૧૬. અચાર બેરનું—બેરનું અચાર
આંખલાંની રીતે થાયછે. (જુઓ આંખલાનું અચાર
ખતાવવાની રીત.)

૧૭ અચાર સરકાનું (સાડું)—પેહેલાં
ટોઈળી જાતની વનસ્પતીને નીમકનાં જલમ પાણીનાં
દોહડા કલાક સુધી બીજવી રાખવી, અને પછે તેનું
પાણી સુકાવા દઈ અચારની બાટીમાં અરધા બેરની-
માં નાખી ઉપરથી દેકડાનાં સાંરે સરકો નામવો, અને
તુરત જીવ મારવો. ટોઈને બાજે તે સરકામાં દોડાં લી-
લાં મર્યાં તથા બાજે ગરમ મસાલા પણ નાખે. ના-
જીક વનસ્પતીને ઘણું જલમ નીમકનું પાંચો નહી જો-
ઈએ.

૧૮. અચાર નીમકનું (સાડું)—કોઈળી
જાતની વનસ્પતી લઈ તેને સાક કરી અચારની બાટી-
માં અથવા બેરનીમાં ભરવી, અને ઉપરથી ઘટ લુગડા-
માંથી ગરેલું નીચકનું જલમ પાણી નાખી તુરત જીવ
મારવો. આમાં પણ ઉપરી સુચના કદાનમાં રાખવી.

ચટણી ખતાવવાની રીત.

૧૯. ચટણી, ખાટી મીઠી—મર્યાં ૭)
આદુ તોડા ૧૧), જરૂં તે દો ૧) બેન્તાંબાર મરી,
લસણની કરી ૪) આમલી તોડા ૧) મીઠું તોડા ૧)
કોથમીરની જુડી ૩) કાંદો ૧) નાનીચાર ૧) કીશમીય
શેર ૧) બદામની બીજ પાંચ, એ સંધાને પાટાપર
પીસી એક રાખીમાં કાઠી ઉપરથી એક લીંજ નીચવવું.

૨૦. ચટણી, કાશમીર—આદુની ૧૧) પેલી
સરેશ શેર ૧૧) બેલેલું છુકું લસણ શેર ૧૧) કીશ-
મીય શેર ૧) સુકાં મર્યાં શેર ૧૧) ધુંડેલી આખી રા-
ઈ શેર ૧) સોજે સરકો બાટી ૩) અને ગોળ શેર ૧)
પેહેલાં લસણ, રાઈ તથા મર્યાંને પાટાપર પીસી નાં-
ખવું. અને ઉપર સરકામાંથી ૧) બાટીની સરકો લઈ
ગોળ સાથે મેલવી નાંખીને ઉપલા સંધા વાના સાથે
એક સાજ બરણીમાં ભરી દેઈ ઉપર ખાડી રહેલ
સરકો નાંખી દેવા, પછી એ બરણીને ૧૩) દીવરા સુધી
તડકામાં મુકી રાખવી.

૨૧. ચટણી, કોટની—સારાં પાકાં માટા
કોટ ૨) આદુ, લી ૧) અંદ, સુકાં મર્યાં, જરૂં, પાણી
એ બધું એક દોહડાવાનું લેવું, પેહેલાં કોટમાંના
માણે ગર કાટીને એક રાખીમાં રાખવો, અને પછી
ઘોડી લસણની કરી તથા ન મખમાં ઉપલા બાટીના વાંના
નાંખી પાટાપર પીસીને તેમાં શેરો ગોળ તથા કોટના
ગર મેલવી દઈ બાધામાં લેવું, (એ ચટણી જલદી
બગડી જાયછે, માટે બાધા જોગીજ ખતાવવી.)

૨૨. ચટણી, ખજૂરની—નવી આમલી
શેર ૧) થીચા કાણેડો ખજૂર શેર ૧) આદુ શેર
૧) કશમીય શેર ૫) છાલેલા કાંદા શેર ૧) બીઆં
કાણેડોમાં સુકાં મર્યાં નવટાંક, રાત્રી ખાંડ ચમચા ચાર,
નીમખ ચમચો ૧૧) પેહેલાં કાંદા તથા ખજૂરને ઉપલા
બાધા મસાલા સાથે ઘોડો સરકો નાખી પાટાપર પારીક
પીસવું. પછે ચરણમાં સાંત્રી પેઠે માલીશ કરી પોહરાં
માદનાની બાટીમાં ભરી મજબૂત જીવ મારવો, શેકા
દહાડા રહી બાધામાં લેવી.

૨૩ ચટણી, તલની—એક માટો ચમચો
તલ, એક લસણની કરી, અરધો કાંદો, ઘોડી કોથમીર,
ત્રણ લીલાં મર્યાં. અને જરા નીમખ. એ દરેકને પા-
ટાપર નાખી પીસવું, પીસતી વખતે તેની અંદર જરા
આંમલી કે પાણી કરાને નામડું, (એ ચટણી બાધા
જોગીજ ખતાવવી, કારણકે જલદી બગડી જાયછે.)

૨૪. ચટણી, તામોતાની—પાકાં તામોતાં
સ્તલ ૧૧) નવી આમલી ૨૧૧) આદુ તોડા ૫) સુકાં
મર્યાં તોડા ૩) કીશમીય તોડા ૫) લસણ તોડા ૧)
નીમખ તોડા ૧) સરકો બાટી ૧) પેહેલાં સરકામાં
આંમલીને આંત્રીને જરા ગરમ કરાને બીજા વાસણમાં
ગર કાણેડું, પછે ઉપલા બાધા મસાલાને પાટાપર ના-
ખી પારીક પીસીને તઈયાર કીધેલા સરકામાં મેલવી
દેઈને પોહરાં માદોનાની બાટીમાં ભરી થંડી જગા-
પર રહેવા દેવું.

૨૫. ચટણી, દીનર—એક માટી કાચી
કેરી, એક કાંદો, ત્રણ લીલાં મર્યાં, પેહેલાં કેરીની જ-

ની સંદેશ કરવી, પછી કાંદો, તથા લીલાં મરચાંને કા-
પોને નાખવાં, અને ખાતી વખતે તેમાં જરાક સરકો
નામી વપડાસમાં લેવું.

૨૬. ચટણી, પેરની—પાકાં નરમ પેર ૩)
નો ગર, આડુ, કીશમીશ, સુકાં મરચાં, રાતી ખાંડ, એ
દરેક એક ટાહડોઆંબાર આસરે લેવું, પછે તેમાં જરા
છરૂં, ધાણા, લસણની કરી, જરા નવી આમલી તથા
નીમખ લઘ પાટાપર ખારીક પીથાવું, પછી પેરના ગર
સાથે મેલવી દબને વપડાસમાં લેવું. (એ ચટણી ખાધા
એગીજ ખનાવવી, કારણ કે વધુ વખત રહેવાથી ખગડી
બન્ય છે.)

૨૭. ચટણી, કુદનાની—કુદનાના લીલાં
ખાતરાં રતલ ૧૧) લાલ મરચાં તોલા ૨૧) નીમખ નવ
ટાંક, લસણની કરી ૧૨) કાંદા તોલા ૨) એ સઘલાંને
લાકડાંની ખાંતીમાં ખારીક છૂંદવો, છૂંદતો વખતે થોડો
થોડો કરીને ૧) પેંટ સરકો રેડવો, પછે તે ખવાંને
મેલવી દબને તેમાં ખીજ અરધો પેંટ ગરમ કીચેલો
સરકો રેડવો, થંડું પડેને થોડોશ મોહનાની ખાટ-
લીમાં ભરી મજબૂત છુચ મારવો.

૨૮. ચટણી, બોલરમ—કીશમીસ રતલ
૧) કાચી કેરી નંગ ૨) નીમખ ચમચો ૧) સરકો અર-
ધો ખાટલી. — પેહેલાં દરેક ચીજને સમચી તથા કીસમી-
સના થરીઆ કાઢડી નાંખીને ખાતીમાં નાંખીને છૂંદ-
વી, છૂંદતો વખતે થોડો થોડો સરકો નાંખવો, ખડું
તથાપર થયા પછી બાકી રહેલો ખરો સરકો નાખીને
એક પોંડેરા મોહનાની ખાટલીમાં ભરી રાખવું, અને
દીવસ ૧૫) પછી વપડાસમાં લેવું.

૨૯. ચટણી, કાંદાની—૧) શેર સુકેદ કાં-
દાને હાલીને તેની ખારીક કાતરી કરવી, અને તેને ૧)
શેર તેલ અથવા ધીમાં તડી કાઢાડી તેવું સઘલું ધી
અથવા તેલને નીતારી મેલું. પછે ૧) પઘશાબાર સુકાં
મરચાં ખુબ ખારીક વાટીને થોડા તરેશા કાંદાના ગરમાં
મેલવાં ત્યારપછે ૧) પઘશાબાર નીમક અને ૧) પઘ-
શાબાર ખારક ખુબ ખારીક વાટીને તેમાં ઉમેરી સઘલાં
ને ખરાબર મેલવી નાખવું. આ ચટણી સ્વાગીષ્ઠ તથા
શુશ્કાવી રાખે.

૩૦. ચટણી, અડદની દાલની—૨) તોલા
અડદની દાલ, ૨) નંગ લાલ મરચાં, ૫) નંગ લીંબડા-
નાં પાન, અને ૨) પઘશાબાર ધી લબને તેમાં તે સરવે
રકમો શેકાઈને લાલ થાય અટલ એક પઘશરનાં પાટા
ઉપર જરાક પાણી સાથે ખુબ ખારીક વાટવી, અને
પછે તેમાં જરાક આડુ વાટીને શીજીતા રસમાં અથવા
જાઠ આંખલીના રસમાં ચટણીને મેલવવી.

૩૧. ચટણી, બેનગાલ—૧૧) રતલ સુકાં
લાલ મરચાં, રતલ ૧) કાચી કેરી અથવા સફરચુંદ, ૨)
૧ રતલ નવી રાતી આંખી, ૧) રતલ સાકર, ૧૧) રતલ
તાજું આઈ, ૧૧) રતલ લસણ, ૧૧) રતલ અણીરી
દરાખ, ૧) રતલ ખારીક કરેલું નીમક, અને ૫ ખાટલી
ઉંચો સરકો. પેહેલાં મરચાંને સરકામાં એક કલાક
સુધી બીજવો, અને ત્યારપછે એ સઘલાંને પાટાપર
પીસી મજબૂત છુચવાલી ખાટલીમાં ભરી મુકો.

૩૨. ચટણી, કેલાંની—૧) કાચાં કેલાંને
ખાકી છાલ છાલી: ૧) ચમચો ચણાની દાલ અને ૪)
લાલ સુકાં મરચાં વાટીને થોડાંક ધીમાં તરવાં; અને
પછે સઘલું કેલાં સુધાં ખુબ છુદી અથવા પીસી
તેમાં ૧) ચમચો સરકો અથવા લીંબુનો રસ રેડવો.

૩૩. ચટણી, દરાખની—૩) આઈંસ
આંખીસી, ૧) આઈંસ લસણ, ૨) આઈંસ આડુ, ૧)
આઈંસ નીમક, ૨) આઈંસ કીસમીસ, ૧) આઈંસ
સુકાં લાલ મરચાં, અને ૧) પેંટ સરકો. એ સઘલાંને
છુદી અથવા પીસીને મજબૂત ખંધ કરેલી ખાટલીમાં
૧૫) દાહાડા તડકામાં સુધી પછે વાપરવી.

રાઇતાં બનાવવાની રીત.

**૩૪. રાઇતાં બાફેલાં અથવા વગર
બાફેલાં—**રાઇતાં બે જાતનાં બનાવવામાં આવેછે
એક બાફેલું અને બીજું વગર બાફેલું. બાફેલાંના
વર્ગમાં સઘલી જાતની સારી તરકરી આવેછે; વગર
બાફેલાંના વર્ગમાં કેલાં, ખારક, ખજૂર, દરાખ,
કોપર, ઇલાયી દૂધ આવેછે; ૧) શેર રાઇતાં બના-
વવાનો વસ્તુએ ૧) નવટાંક આખી રાઇ લેવી, અને
તેને મેડેજ પાણીથી બીજવીને તડકામાં સુકવી;
પછે તેને બરડને તેનાં ઘડાં દાહડી નાંખી તેનાં
જરા ઘાસ છાંટીને ખુબ ખારીક વાટવી. ત્યાર બાદ
૨) શેર દહી લઈ તેનાં પેટી વાટેલી રાઇ નાખીને
તેને સારાપેટે એકરસ કરવી, અને પછે જે વસ્તુ
રાઇતું કરવું હોય તેને આ મેલવણીમાં મેલવી નાંખી
તેમાં ૧૧) પઘશાબાર નીમક તથા જરાક છરૂં ખારીક
વાટીને નાંખવું અને એક કોરીના અથવા કલાઈના
વાસણમાં રાખવું.

૩૫. રાઇતું, કેરીનું—કેરી તંગ ૩) દરેકી
રાઇ તોલા ૨) સરકો ચમચો ૪) અને દહી શેર ૧) પે-
હેલાં કેરીની છતી કાતરી કરવી, અને પછી સરકામાં
રાઇ ચહરાવીને તેમાં મેલવી નાખ્યા બાદ તેમાં દહી
ઉમેરી નાખવું, પછી થોડાવાર રહી ખાધામાં લેવું.

૩૬. રાઇતું કેરાંતું—(જુઓ રાઇતું કેરીતું) કેરીને બદલે કેરાંની કાતરી કરીને બનાવવું.

૩૭. રાઇતું, કાકરીતું—(જુઓ રાઇતું કેરાંતું) કેરાંને બદલે કાકરીના કટકા કરીને બનાવવું.

મસાલા બનાવવાની રીત.

૩૮. મસાલો, કાંરીનો—૧) આઈસ હલદ, ૧) આંજીસ ધાણા, ૧૦) આંજીસ ઝુંઢ, ૨) દામ તજ, ૧) દામ લાલ મરચાં, ૪) દામ કાલાં મરી, ૧) દામ લવંગ તથા જવંતી, ૧) દામ ચીની કપાલા, ૪) દામ જયકલ અને ૧૦) આંજીસ વરીયાલી. આ સઘસાંને ખારીક કરી, ફાંતેને તથા સુકવીને ખાટલીમાં ભરવું. **ખીજું**—૪) આંજીસ હલદ, ૪) આંજીસ ધાણા, ૪) આઈસ કાલાં મરી, ૩) આઈસ મેથી, ૨) આઈસ ઝુંઢ, ૧) આઈસ છરૂં, ૧) આઈસ ચોખા, ૧૦) આઈસ લાલ મરચાં, અને ૧૦) આઈસ એલચી.

૩૯. મસાલો, દારૂનો—કમળનાં ફૂલ, જીલ્ખનાં ફૂલ, વાણે, હનીચ, વરીયાલી, ધાણા, જેડી-મધ, કુલીજી, જતામાશી, સુખડનો વેહેર, કપૂરકાચલી, ધણુલા, તમાલ પત્ર, મોહોદી હરડે, તજ, લવંગ, કેશર, સાકર, એલચી, મોસખાની છાલ, ઇલાયદી. આવા મસાલાથી દરાખનો, દાહસાંનો, કુનાનો, શુભાખનો, તથા ગોશનો દારૂ બનાવવા હોય તો ખીનારને શણ કરે. સાકો દારૂ અવશ્ય કરે. માટે જેમ બને તેમ તે પીવાથી પરહેજ રહેવું.

૪૦. મસાલો, સાદો—૧) તોણા ધાણા, ૧) તોણા છરૂં, ૧) તોણા મરી, ૧૦) તોણા લાલ મરચાં, અને ૨) તોણા હલદ. ઉપલી ચીજોમાંથી ધાણા તથા છરૂંને જરાક રીકવાં, અને ખીજાંને તડકું દહને સઘસાંને ખારીક છુંદવું અથવા દહવું.

૪૧. મસાલો, ગરમ—એલચીદાણા, લવંગ, તજ, જયકલ, જવંતી, છરૂં, મરી, અને શાહજી-ફ. આ સઘસાંને સરખે ભાગે ભેંયાં, અને જરાક તડકાંનો તાપ આપીને ખારીક છુંદવાં અથવા દહવાં.

૪૨. મસાલો, ભજ્યાનો—(જુઓ સાદો મસાલો.)

૪૩. મસાલો, ચાવલનો—છરૂં તોણા ૧૦) લવંગ તોણા ૧૦) આપરી એલચી તોણા ૧) તજના કટકા તોણા ૧) કાલાં મરી તોણા ૧૦) ખારીઆન તોણા ૧) એ બધાંને મેલવીને આસરે જે પાચેમી ચાવલ થાંભલા હોય તો તેમાં નાંખવો.

૪૪. મસાલો, મેવાનો—બદામની બીજ છાલેલી નવટાંક, પથતાં નવટાંક, આરેલી નવટાંક, સાંકર નવટાંક, એલચીદાણા ખેંખરા કીધેલા તોણા ૧) એ મસાલો કોઇખી જાતની મીઠાઇ બનાવવી હોય તો તેમાં નાંખવો. (એ મસાલોના કાંઈજ સુમાર નથી, બનાવનારની મરજ પર આધાર રહે.)

અંગરેજી મીઠાઇ બનાવવાની રીત.

૪૫. કસતર, કોપરાંતું—જેટલાં જોઈએ તેટલાં નારીએર લઇ તેમને ખારીક ખમની તેવું દુધ કાઢવું, પછી તેમાં જરાખી પાણી ભેળું નહીં. પછી એક નારીએરે ૩) ઇંડાં અને ૪) શેર ખુરા ખાંડ નાખી તેને સારીપેટ મેલવું, અને ત્યારબાદ તેને એક કલાઇના વાસણમાં નાખી ઉપર ચાટ ઢાંકણું ઢાંકી ધગવગતાં ઇંગાર ઉપર મેલવું, તથા દાખણ ઉપર પાણી ઇંગાર મેલવો. સારીપેટ બધાયા પછે કસતર ખાવા લાયક થશે.

૪૬. કસતર, લીંબુતું—૮) ઇંડાં, ૧) પેંત કરા પડતું પાણી, ૨) લીંબુની છાલ, ૧) લીંબુનો રસ, ૧) વાઇન ગ્રાસ સુકેદ વાઇન, ૧) ચમચા ખાંડ, અને મીઠાસ ધરે એટલી ખાંડ. ઇંડાંની દાલ સુકેદ દુધ જેવી થાય ત્યાંસુધી કાઢવતી, અને તેમાં કંડા પડતું પાણી, લીંબુની ખમનેલી છાલ, લીંબુનો રસ, તથા ખાંડ નાખાને ચુલા ઉપર મેલવું, અને જ્યાં સુધી ઘાંઘાય ત્યાં સુધી કાઢવ્યા કરવું. ત્યારપછે તેમાં વાઇન તથા ખાંડની હમેરવો, અને પોપડો બંધાવો. પછે તુરત ઉતારી પાણી ગાસોમાં નાખવું, અને થંડું પડવા પછે ખાવામાં લેવું.

૪૭. કસતર, વેલાતી—૧) શેર દુધને ચુલા ઉપર ઉકાલવા મેલે, અને તેમાં ૨) ઇંડાંની દાલને ઢોહાવોને નખો તથા ખાંડ મરજ પ્રમાણે હમેરો. આ દુધ આધું ઘાય તેની અગાઉ ઉપલાં ઇંડાંનો સુકેદીને ખુબ કઠુ ચઢાવો, અને તેને કસતર ઉપર રેડો. નખવાસને માટે લેમન આંકુ રોજ, અથવા એવી કોઇખી બીજી ખુશખો નાખતો.

૪૮. કસતર, નારંગીતું—૫) નારંગીનો રસ કાઢાડીને સાકરીયા ખાંડ સ.ધે ચુલા ઉપર ગરમ કરવા મુકવો, અને જે થશે ઉપર આવે તે કાઢાડી નાંખવી. સહેજ થંડું પડવા પછે ૫) ઇંડાંની દાલ અને ૧) પેંત ઉકાલીને ઘટ કરેછું દુધ નાખવું, અને જ્યાં સુધી બંધાય ત્યાં સુધી ચુલા ઉપર ધીમી આંચે રાખવું, પછી સંભાલ રાખવી કે કંડા આવી દુધ ઉભાઈ નહીં બધ.

૪૮. કસતર, બદામનું—બદામ ૧૦) ૨-
તલ, હાલીને ઘટ કરેલું (દુધ ૧) મેર, ૧૨) ઇંડાંની દાલ,
મરજ પ્રમાણે ખાંડ, અને થોડક શુદ્ધાબ. બદામને
હાલીને થોડક શુદ્ધાબની અંદર વાટવી, અને તેમાં
ઇંડાંની દાલ તથા દુધને સારીપેટ કાલરીને હમેરવું;
ત્યારપછે ખાંડ નાખીને આ મેલવણીને ઘટ થાય ત્યાં-
સુધી ધીમાં આતશ ઉપર કાલવ્યા કરવી, પણ તેમાં
કાંડા આવવા દેવા નહીં.

૫૦. કસતર, ભુંજેલું—દુધ ૧) મેર, ઇંડાં
૮) ખાંડ ૧) આંકોસ, નીમક ૩) ચમચી, નય-
કલ તથા લીજની છાલ સ્વાદ આપે તેટલી. ઇંડાંને
સારીપેટ મેલવ્યા પછે તેમને દુધમાં નાખ્યાં, તથા
સઘણું એકરસ કરવાબદ તેમાં ખાંડ નાખી ગાંધી કા-
લાડવું. ત્યારબાદ નીમક નાખી એક ઊંડી રકાળીમાં એ
મેલવણી રેડવી. તથા નયકલ અને લીજની છાલને
ખમનીને તેની જુકી તે ઉપર બજારવરી. પછે તેને
ધીમાં બીપર લીસથો તે લીસ મંનોત સુધી ભુંજવા
દેવું, અને સઘણી બાજુથી કઠણ ચવાબદ ઉતારી પાડવું.

૫૧. કસતર, કવતીદાર—દુધ ૧) પેત
ખાંડ ૦) રતલ, ૧) ઇંડાંની દાલ, ખાંડની ૧) ચમચો
મેંદો ૧) ચમચો અને નીમક સુખાર પ્રમાણે. ખાંડનીમાં
મેંદો, ઇંડાંની દાલ, તથા નીમક મેલવવું, અને એ સ-
ઘણું સારીપેટ મેલવ્યા પછે ખાંડ તથા દુધ તેમાં ના-
ખતાં જવું અને કાલવતાં જવું. પછે માખાણુ લગાડેલાં
તારત ખનાવવાના પાસણમાં આ મેલવણીને નાખી અ-
રથો કલાક સુધા મધાયમ બીપર ભુંજવી, અને ખાતો
વેલાંએ તે ઉપર બીજા ખાંડ બજારવરી.

૫૨. કસતર, નખલાં આદમીને માટે
થંડું—૧) ઇંડાં, ૧) તેળલનો ચમચો ખાંડ, ૧૦)
પેંટ થંડું પાણી, ૨) ચાહેની ચમચી શુદ્ધાબાણી,
અને થોડું ખમણેલું નયકલ. પેંડેલાં ઇંડાંમાં ખાંડ
નાખી સારી પેટ કાલવવું; પછે તેમાં રહે તે રહે થંડું
પાણી નામતા જવું અને ચારવતા જવું; શેરવે, શુદ્ધાબ
પાણી તથા નયકલ હમેરી નખલાં આદમીને બધે
અથવા ત્રણ મણુ કલાકે એક વાદન ગણાસ આ-
પતા જવું.

૫૩. કસતર, બાફેલું—દુધ શેર ૨) ખાંડ
શેર ૧) ઇંડાં ૮) એકથી દાણા તેણી ૧) નયકલ મો-
ટું ૧) પેંડેલાં દુધને ભણુ જોશ આપી નીચે ઉતારવું,
અને એક બીજા સોજા વાસણમાં ખાંડ નાખી તેમાં
ઇંડાં બંધને ખુબ એકરસ કરવું, પછી પેલા ગરમ કી-
મિલા દુધને થંડું પાણીને તેમાં ઇંડાંની મેલવણી
નાખવી અને ખુબ તરાંહથી એકરસ કીધા પછી તેમાં
ખાખરા કીમિલા એલચી દાણા તથા ખમણેલું નયકલ

ઉપરથી બજારવવું. વધારે સવાદદાર કરવું હોય તો
તેમાં થોડી બદામ તથા પસતાની સમેશ અને થોડી
ચારોની નાખીને એક બીજા પેંડેલાં મોહનાની તપી-
લીમાં થોડું થંડું પાણી નાખીને નેની અંદર પેલું
તઘવાર કીચેલું વાસણ મુકી ઉપર ઢાંકણ ઢાંકવું, પછે
તે બંધાં સુધી બંધાએ તાંકાં વેર સુકુલાપરજ રાખવું,
(સંભાલ રાખવી કે પાણીમાં કકરા પડતી વખતે ક-
સતરના વાસણમાં જરાબી પાણી નય નહીં.)

૫૪. કસતર, ખસાસીઆ—દુધ શેર ૨)
ખાંડ શેર ૦) ઇંડાં ૬) પેંડેલાં દુધને સુકુલાપર મુકવું
અને એક કકરો પડેને તેમાં ખાંડ નાખવી, પછી તેને
ચમચે હીલચીઆ કરવું, દુધ જરા ધારૂં દેખાએ કે તરત
તેને નીચે ઉતારી થંડું પડેને તેમાં ઇંડાં બાંધ એકરસ
કરી નાખવાં, અને સુકુલાપર રોકવું, જરા ધારૂં થાય
કે નીચે ઉતારી ગવાશ બરવાં, અને તેની અંદર જરા
જરા નયકલ તથા એલચીદાણા છુંદીને બજારવવા.

૫૫. કસતર, દુધનું—દુધ શેર ૨) ઇંડાં
૮) ખાંડ શેર ૧) જરા તજનો કટકો, થોડી બદામની
સમેશ, ચારોની, એલચીદાણા, અને નયકલ. પેંડેલાં
દુધને સુકુલાપર મુકી ઉતારવું, હાલતી વખતે તેમાં ત-
જનો કટકો નાખવો, પછી તેમાં આખજોશ આપે કે
ચમચે હીલચી હીલચ કરીને અશરે પા બાગ બાહીને
પોણા ભગ રેકે તેમાં ખાંડ નાખી મેલવી દેવું, પછી
જરા ખાંડનું પાણી ગાંધી જરા ધારૂં જેવું થાયકે તેને
ઉતારી થંડું પડવા દેવું, ઘણુંજ થંડું પડે ત્યાં સુધી
તેને હીલચી હીલચ કરવું કે ઉપર મલ હી બંધાએ નહી,
પછી તેને બીજા વાસણમાં ગાંધી કાઢી તેમાં ઇંડાં બાં-
ધ સારીપેટ દોહીવીને પેલાં ગારેલાં દુધમાં સારી પેટ
મેલવી દેઇ ઉપર ચપટ રકાળી ઢાંકી ઇ ગારપર મુકવું.
અને તેની ઉપર પણ આતસને સરખા બીખારી દેવો,
જરા દુધ બંધાવા આવેકે તેમાં બદામની સમેશ, ચા-
રોની ઉપર બજારવી, તથા છુ દેવું નયકલ અને એ-
લચીદાણા ઉપર દરતા નાખી, ઇંગારને સરખા કરવો,
પણ નીચનો ઇંગાર કમતી રાખવો, કારણ કે તીંચે
વધારે ઇંગાર હોરો તો તીંચેનું દુધ બની જશે, જ્યારે
કસતર કઠણ થાય અને રતાશપર જણાયકે નીચે ઉતા-
રી પાડવું.

૫૬. કસતર, આવલનું—દુધ શેર ૧૦)
ઇંડાં ૪) સોજા આવલ ૦) શેર, ખાંડ શેર ૦) પેંડેલાં
દુધમાં ખમણેલું નયકલ, જરાનીની પાતરો, તથા
જરા તજનો કટકો નાખી હાલીને ૧) શેર રેકે કે તેને
નીચે ઉતારી ગારો કાઢાડવું, પછી તેમાં ઇંડાંની દોહી-
વેલી દાલ, આગતથી બાહી રાખેલા થોરા ચાખા, ખાંડ
તથા અરધું ગણાથ ખરાનડી નાખી ખુબ મેલવી દેવું.
એક વાંસણમાં એ સઘણી મેલવણી ભરી તે થંડું

ઉપર મુકી જ્યાં સુધી તે ઘટ થાય ત્યાં સુધી ચમચના ઢાંડાએ હીલવ હીલવ કરીયા કરવું, પછી રકાબીમાં કાઢાડી બાધામાં લેવું.

૫૭. કસતર, માખણનું—સોજું માખ-

૧) રતલ ૧) સફેદ સાકરીઆ ખાંડ રતલ ૧૦) ઇંડા ૮) છુ દેલા એલચીદાણા ૧) તોણા, છુંદેલુ બચકલ, ૧) તોણા, તજની છુંદેલી જુકી ૧) તોણા, અને બદામની ખીજ ૫) તોણા. પેહેલાં બદામને ગરમ પાણીમાં નાંખી તેનાં છલતાં કાઢાડી નાખવાં, અને તેમાંથી ૪) તોણાને આશરે બદામને ખુબ ખારીક છુંદવી. અને ૧) તોણા બદામની પાતલી સલેશ કરવી પછી એક તાપીનીમાં માખણ તથા ખાંડ નાંખી સાથે મેલવી દેઇ ઇંડાને ખીજા વાસણમાં બાંજ દોઢોની નાંખી, પેલી માખણની તપીનીમાં દોહોલેલાં ઇંડાં, છુંદેલી બદામ, તજની જુકી, એલચીદાણા અને બચકલની જુકીમાંથી જરા જરા જુકું રાખી બાકનું બધું માખણ સાથે સારી પેટે ખુબ મેલવી સુડુલા ઉપર મુકી ઘૂંટી એકરસ કરવું, પેહેલાં માખણ પીગડી થી ચઢાવવું થી પાછું અંદર મંડી જશે, ત્રણ ચાર વખત તપીનીને સુડુલા ઉપરથી ઉતારી ઘૂંટી થકું પડે એટલે કરી-થો સુડુલા ઉપર મુકવી, એ પ્રમાણે થી બે માણમ ચઢાવવું એકસાંત મંડી જઇને શલકન જેવું થાય ત્યાંસુધી ફેરવ ફેરવ કરવું, જ્યારે થી છુટું દેખાએ તરી, એટલે તપીનીને ઉતારી તે થકું પડે ત્યાંસુધી ઘૂંટ ઘૂંટ કરી બીજ સોજ તપીનીમાં કાઢાડી બાકી રાખેલી બદામની સલેશ, એલચીદાણા, બચકલની જુકી ભભરાવવી ત્યારબાદ થોડાં આઇસને જુડો કરા તેની ઉપર પેલી તપીનીને બંધ કરીને બંધાએ તાંકાંસુધી મુકવી, જ્યારે આઇસમાં બંધાઇ બરડી જેવું થાય કે બાધામાં લેવું

૫૮. કસતર, કાફીનું—સોજું કુધ શેર

૧) ઇંડા ૫) ફરેલી સોજ કાફી તોણા ૫) ખાંડ શેર ૧૦) પેહેલાં કુધને ખુબ ઉકાલી ત્રણ આપખોરા આરે ને તેમાં પેલી કાફીને ખુબ ઉકાલીને તેમાંથી અઢધું પચાણું કાઢી પેલાં કુધમાં ભાંગીને થકું પાડવું, તદન થકું પડેને તેમાં પેલાં ઇંડા બાંજ દોઢોનીને તથા ખાંડને પેલા તદ્યાર કીધેલાં કુધ સાથે મેલવી દેવું. પછી એક પોઠોરા મોનાના ખીજ વાસણમાં થોડું પાણી નાખી પેલી તદ્યાર કીધેલી મેલવણીની તપીની તેમાં મુકવી, પછી તેને સુડુલાપર મુકી પાણી ખુબ કરાવવું જરા બંધાવા આવે ને તેની ઉપર ખોખરા કીધેલા એલચીદાણા તથા બચકલ ભભરાવવું, સારી રીતે બંધાએ અને જરા કઠણ લાગે એટલે નીચે ઉતારી પાડવું. (સંબાલ રાખવી કે પાણી કરતી વખતે કુધમાં એક ઘાંટેથી બચ તરી, નહીતા કસતર બંધાવી નહીં)

૫૯. કસતર, કરંટ દરાખનું—ઇંડાં ૮)

એક પેંટ કરંટ જીલસ. દરાખનો રસ, ખાંડ શેર ૧૦) પેહેલાં (કરંટ જીલસ) તથા ખાંડને સાથે મેલવી દેઇને આસરે ત્રણ મીનીટ ચુકું. ઉપર મુકવું, થકું પડે ને તેમાં પેલાં ઇંડાં દોઢોનીને મેલવી દેવાં. પછી ઉપ-લીજ રીત પ્રમાણે બાંજ તપીનીમાં પાણી નાખી તેની અંદર પેલી મેલવણીની તપીની મુકી સુડુલાપર મુકવું. જ્યારે પાણીમાં ખુબ કરા આવે કે પેલી મેલવણીને ચમચના ઢાંડાથી તે ઘટ થાય ત્યાં સુધી હીલવ હીલવ કરવું. પછી એક ખીજ વાસણમાં રેડા તેમાં ૧૦) શેર મક્કાણી તથા ૨) ચમચા લીજુના રસ નાખી તે થકું પડે ત્યાં સુધી હીલવ હીલવ કરવું. એટલે કરંટ કસ-તર થશે.

૬૦. કરંટ તારટ—કરંટ દરાખ શેર ૨)

ખાંડ શેર ૧) ઇંડા ૪) પેહેલાં એક તાંબાની ઢાંડી રકાબીમાં દરાખ પાંચરી તેની ઉપર ખાંડ પાંચરી એવી રીતે બે ત્રણ પર કરીને તેની ઉપર રકાબી થકાય એવી રીતે ખાખના માણનું પડ કરી રકાબીને ઢાંકી મુકવી. પછી તેને પદરખાંને બહીમાં જુજવા મોકલવી જ્યારે જરા લાલ થાય કે તે ઉપર ઇંડાંની સફેદી કાઢાડી કદ ચઢાડીને તેની ઉપર પાંચરીને ઘેરી ચા-રોક્કી તથા ખાંડ ભભરાવવી, અને જરા પાછી બહીમાં મુકી સફેદી સુકાય ત્યારે બાહાર કાઢાડી.

૬૧. કીસીસ—૪) ઇંડાંની સફેદીને સારી

પેટ એકરસ કરવી, અને પછે તેમાં જાંઘમાં જાયો ૧) રતલ આરોગ તથા છુ દીને ખારીક કરેલી ખાંડ થોડા થોડી નાખતા જવું તથા કાચવ્યા કરવું. ત્યારબાદ તેમાં ૧૨) ટોપાં લીજુનાં એસન્સના નાંખી સઘડાને ખુબ મેલવી ને એકરસ કરી નાખવું, અને પછે પતરાંના એક ચારસ પેણામાં સફેદ કાગળને એક તાવ પાંચરીને કઠણ કરે-લો કરંટ જેવીનાં નાના એટકાં તે કાગળ ઉપર એક સરખા તદ્યારે નાખવાં, તથા પછે ઉપલી મેલવણી-ને એક મોડોટા ચમચથી તે દરએક એટકાં ઉપર રેડી તેમાંને ઢાકી લેવાં. આ મેલવણીને જેમ બને તેમ ધીરે અને ઠરવેલા હાથે નાખવી કે કીસીસ ગોલ અને સુમારી થાય. એ પછે કસોસને થકું બીમાં એમની અંત જુજવા મેલવી, અને જેવી લાલ થાય કે એક એટકાંના તલોચના બાખને એક એક સાથે અથડાવીને એવી રીતે થકી પાડવી કે બધે એટકાં એકએકને વલગીને ગોલ દડા બને.

૬૨. કેક તથા બીસકીતને માટે ખાંડ-

ની ટોપી—એક માટીનાં સાદુ વાસણમાં થોડી ઇંડાંની સફેદી નાંખી તેને કદ ચઢાડતાં જવું, તથા તે જ્યાંસુધી બીજીને હલકી તથા માખણ જેવો ઘટ અને ચીકટ થાય ત્યાં સુધી તેમાં જરાજરા ખારીક

છું દેથી તથા કપડાંના ખારીક ચારણામાંથી ચાલેલી ખાંડ હમેરતા જવું. પછે તેમાં થોડો લીંછનો રસ હમેરતા તે વાપણ ઉપર એક બીના કપડાંનો પટકો ઢાંચી કામ પડે ત્યાં સુધી રાખી મેલવું. એ આ મેલવ-
લીને ખરાબર કક ચઢાવવા હશે તો તે પોતાનાં પેહેલાં કદથી ખેતડી ખીલશે. કક ચઢાવવાને માટે જાવલીની સોટીમાંના જુમખા વાપરવાથી થજું જલ-
દીધી કામ પાર પડે છે.

૬૩. કેક, વીક્ટોરીયા—૩) રતલ મેંદો,

૧૧) રતલ માખણ, ૧) રતલ જુરા ખાંડ, ૦૧) રતલ સંતરા અને લીંછની છાલ, ૦૧) રતલ મીઠી ખદામ, ૧૧) રતલ કરંત, ૧) નયકલ, ૧) પાતરી જલંતરી, ૧૨) ઇંડાંની દાલ, ૧) ઇંડાંની સુફેદી, ૦૧) પેટ માન ૧૧) પેટ દલાલીને ઘટ કરેલુ કુધ, અને ૧) મોહોયો ચમચા ઓરીજ દલાલર વોટર. આટાને સારીપેટે સુકવે, ખાંડની જુરી કરવી, સંતરા તથા લીંછની છાલની ખારીક કાતરીયા કરવી, ખદામને છોલીને તેની પણ કાતરી કરવી, દરાખ સુફી તથા સારી લેવી, નયકલને ખનનવું, જલંતરનો છુકો કરવો, ઇંડાંની દાલ તથા સુફેદીને જુદી કાલવવી, અને માન તાજુ રેવું. એ પ્રમાણે ઉપલાં સઘલાં વસાણાં તદ્દવાર રીંધાં પછે પેહેલાં મેદાની અંદર મસાલાને મેલવે, પછે માખણ અને કુધને એકઠું પીગડીની ધોમે ધીમે ઉપલાં આટાની મેલવણીમાં રેડાં જડું તથા કાલવ-
તા જડું. એજ પ્રમાણે ઇંડાંની અંદર માણને કાલવવું અને પછે તે પણ ધીમે ધીમે ઉપલી મેલવણીમાં રેડી ખાકીના વસાણાં તેમાં નાખી અરધા કપાક સારીપેટે કાલવીને એકરસ કરવું. ત્યારબાદ કેક ખનાવવાના તોનમાં સારીપેટે માખણ ચોપડી તેની અંદર એજ પ્રમાણે માખણ ચોપડેલું એક મગજ પાંચરવું, અને પછે તેમાં ઉપલી મેલવણી રેડીને મધ્યમ ગરમીની બી ઉપર ૧૧) થી ૨) કલાક જુએ.

૬૪. કેક, સાદું અને સસવું—

૧૧) રતલ ઘડોનો આટો, ૦૧) રતલ માખણ, ૦૧) રતલ કીસમીસ, ૦૧) રતલ ખાંડ, ૧) ઇંડું, ૧) ચમચી સોડાખાર, અને અરધી પેંત કુધ. પેહેલાં કુધને ગરમ કરીને અંદર સોડાને પીગડાવે, ત્યારપછે સઘલાંને મેલવી નાખીને ધીમી બી ઉપર જુએવા મોકા.

૬૫. કેક, ચીજ (ચોખાનાં) — ૪) આં-

જોસ ચોખા, ૧) પાણું સેદાની તળ, ૦૧) રતલ માખ-
ણ, ૪) ઇંડાં, ૦૧) પેંટ દલાલીને ઘટ કરેલું કુધ, ૧)

નયકલ, ૧) ગલાસ જાંનડી, અને ખાંડ ચોખ પ્રમાણે પેહેલાં કુધમાં ચોખા અને તળ સાથે ખાકવા, પછે તેને એક વાસણમાં એક દાહડો ડરવા દેવા, અને પછે તે મેલવણી માખણ સાથે મેલવી તથા ઉપલાં બીજાં વસાણાં તેમાં હમેરીને એક મધ્યમ બીમાં જુએવી.

૬૬. કેક, બદામનું—૦૧) રતલ સારી

મોટી ખદામ, ૧) આંજોસ કડવી બદામ, ૦૨) તાજાં ઇંડાં, ૧) રતલ સફેદ ખાંડ, ૦૧) રતલ મેંદો, ૧) રતલ માખણ, અને ૨) લીંછની છાલ. મીઠી તથા કડવી બદામને સારીપેટે છોલી, સુકવી, અને વાટીને તેની ખારીક જુરી કરવી. પછે તે જુરીને થંડાં પાણીનાં અથવા ઇંડાંની સુફેદીનાં થોડાંક ટીપાંથી બીજવવી, ઇંડાંને સારીપેટે કાલવીને તેમાં હમેરવાં, ખાંડને થોડી થોડી નાખવી, મેંદાને પણ થોડા થોડા હમેરવાં, અને બદામમાં ઇંડાં નાખવા માંડે ત્યારથી તે છેક આટો નાંખે ત્યાં સુધી એક લાકડાના મોહોટા ચમચાથી સઘલાં મેલવણીને સારી પેટે કાલવીને એકરસ કરવી. પછે માખણને પીગડાવી આરતે આરતે ઉપલી મેલ-
વણીમાં રેડી (એ વખતે માખણ ગરમ નહીં જોઈએ) પુરતી રીતે તેને કેકમાં કાલવવું, અને સેવટે લીંછની છાલ ખમણીને નાખવી. એ પછે કેક જુએવાનાં મોહ-
ડની અંદર માખણ લગાડી ઉપલી મેલવણીથી અરધા મોહડ બરવો, અને ૧૧) થી ૨) કલાક સુધી બીમાં જુએ. કેક રતાસ ઉપર આવે એટલે તે ઉપર કાગળ ઢાંકવું. પણ કેકને ખરી જવા દેવું નહીં.

૬૭. કેક, બન — ૪) રતલ આટો, ૪) આંજો-

સ માખણ, ૬) આંજોસ સાકર, થોડુંક નીમક, તેટલું જ છુંદેલું વેલાતી જરું, અને ૪) ચમચા ખમીર-
એ સઘલાંને એકરસ કરી કુધ નાંખી રોટલીના આટા મીસાલ નરમ કરી જુએવાં. એ મધે ૪) આંજોસ કરંત નાખવાથી વધારે સારાં થશે.

૬૮. કેક, કડવી બદામનું—૨) આં-

જોસ કડવી બદામને ગરમ પાણીમાં છોલી તેને ઝીની દાપો, અને તેની સાથે ૦૧) રતલ આટો, ૦૧) રતલ છુંદેલી સાકર, તથા ૨) આંજોસ માખણને મેલવી એકરસ કરો. ત્યારબાદ ૨) ઇંડાંની સુફેદીને કક ચઢ-
ાવી ધીમે ધીમે ઉપલી મેલવણી સાથે મેંદાની નાખો, અને પછે કેકનાં ટીનને અંદરથી માખણ ચોપડી તેમાં મેલવણી નાંખો, અને દસથી પંદર મીનીટ સુધી ધીમી આંચની બીમાં જુએવા મોકા.

૬૯. કેક, કુઇન—૧) રતલ માખણ, ૧)

રતલ મેંદો, ૦૧) રતલ કરંત, ૮) ઇંડાં, ૨) આંજોસ કડવી બદામ, થોડું નયકલ, ૧) વાઇન ગલાસ જાંનડી,

અને ઘટે એટલું ઝારી-જ દુલાવર વાટર. પહેલાં માખણને ઝારી-જ દુલાવર વાટરમાં ઘેલું, ખાંડની પારીક લુટી કરવી, આટો સારી પેટ ચાલવો, ઇંડાને સારીપેટ કાલવવાં, અથકલને ખમણવું, તથા પદામની પારીક કાતરી કરવી. ઝારી-જ દુલાવર વાટરમાં ઘેલેલાં માખણને લાકડાનાં ચમચાથી કાલવીને મલાલી જેવું ખનાવવું, અને તેમાં ખાંડ નાખી કાલવતાં જવું અને ઇંડાં નાખતાં જવું; ત્યારપછી મેંદો અને ઉપલાં ખીન્નાં વસાણા નાખવાં, અને સેવટે તેમાં પ્રાંનડી નાખવો. એ આખી મેલવણીને ૧) કલાક સુધી કાલવવા પછે માખણ ચોપડલાં નાના તીનોમાં રેડવી, અને ત્યારબાદ એક તેજ બઢીમાં ભુંજવા શુકવા.

૭૦. કેક, વેડીંગી (લગનનાં)— ૩) રતલ આટો, ૩) રતલ માખણ, ૩) રતલ ખાંડ, ૩) રતલ ક્રીસમીસ, ૬) રતલ કરંત, ૨) દળન ઇંડાં, ૧) રતલ માણું, ૧) આંગિસ તજ, ૧) આંગિસ નયકલ, ૧) આંગિસ નવની, ૧૦) આંગિસ સવંગ, અને ૧) ખાતલી પ્રાંનડી. આ સઘલાંને ખરાખર મેલવીને કેકને બઢીમાં ભુંજવા મોકલવું.

૭૧. કેક, તીપસી— પહેલાં ૧૦) નંગ સપંજ કેક લેવાં, અને તેમાંથી ૪) નંગને એક રકાખીની અંદર પાસે પાસે બેડીને મુકવાં, તથા તેઓનો ઉપર સારપખેરી જમ અથવા ચેરી કલની જમ બઢી બઢી પાંચરવી; પછે ખીન્નાં ૩) નંગ એમના ઉપર ગોટવવાં અને જમ પાંચરવી; વલી એમની ઉપર ૨) નંગ મુકવાં, અને જમ પાંચરવી; અને શેવટે ૧) નંગ ખાટી રહેલું તેઓ ઉપર મુકી આ મીનારા ઉપર ૧) ગલાસ સારા શેરી વાઇનનું ધીમેથી નાખી કેકમાં પચાવવું અને એજ મીસાલે વારા ફરતાં ખીન્નાં ૨) ગલાસ તેમાં પચાવવાં. ત્યારબાદ ખીન્નાં ૨) ગલાસ પ્રાંનડીનાં ધીમે ધીમે તેમાં પચાવવાં, પણ સંભાલ રાખવી કે કેક ઘણાંજ બીજાં નરમ થઇ બાંગી નહીં જાય. શેવટે, સારું મસાલેદાર મીઠું ઘટ કરતર જેવું કુધ ખનાત્રી આ ગલ્યા ગલ્યા મીનારા ઉપર સંભાલથી નાખવું, એટલે આ અતીશય લહેજતવાલું તીપસી (કેટ્ટી) કેક ખાવાને તદ્યાર થયું.

૭૨. કેક, સેવાય— ૮) આંગિસ કેકને આટો, ૮) ઇંડાં, અને ૧૨) આંગિસ છુદેલી જુરા ખાંડ. પહેલાં ઇંડાંને બાંજ તેની દાલ સુકેદીથી જુદી કાલવી, સુકેદીને ઘટ કદ ચડાવવો, અને પછે દાલ તથા ખાંડને તેમાં ઉમેરી પાછા કદ ચડાવવો, તથા તેમાં આટાને ધીમે ધીમે મેલવવાં. પછે કેક ભુંજવાનાં વાસણને માખણ લગાડી તે માખણ ઉપર ખાંડ તથા આટો સરખે ભાંગે બેલી બજરાવવું, અને તેમાં ઉપલી મેલવણી નાખી કેકને બઢીમાં ભુંજવા મોકલવું.

૭૩. કેક, વેનીસ— ૩) આંગિસ મીઠી ખતમ, ૬) આંગિસ જુરા ખાંડ, ૬) આંગિસ કેકને આટો, ૨૮) ઇંડાંની દાલ, અને ૪) ઇંડાંની સુકેદી. ઇંડાંના દાલ તથા ખાંડને જ્યાંસુધી તે હલકી થાય ત્યાંસુધી ચારવવી, અને પછે ૪) ઇંડાંની સુકેદીને ઘટ કદ ચડાવી તેમાં ઉમેરવી. પછે ધીમે ધીમે આટાને મેલવી થોડીક લીંજુની ખમણેલી છાલ પણ મેલવવી. ત્યાર પછે આ મેલવણી કેકમાં વાસણમાં નાખવાની આગમજ તેઓને સારીપેટ માખણ લગાડવું બેઠાં, પણ તે માખણ ઉપર ખાંડ તથા આટો બજરાવવો નહીં બેઠાં રાખેતા પ્રમાણે કેકને બઢીમાં ભુંજવા મોકલવાં.

૭૪. કેક, મધના— ૧૦) રતલ મેંદો, ૧૦) રતલ મધ, ૧૦) રતલ જુરા ખાંડ, ૧૦) આંગિસ સંતાની છાલ, ૧૦) આંગિસ લીંજુની છાલ, ૧૦) આંગિસ સુઠ, અને ૧૦) આંગિસ તજ. પહેલાં મેંદાને સુકોને ચાલવો, ખાંડની પારીક લુટી કરવી, અને લીંજુની છાલની નાની કાતરીઓ કરવી. પછે ખાંડને મધમાં કાલવીને પીગલાવવી, અને તેમાં ખાટીના વસાણા નાખીને મેલવવાં. એ રીતે જે એકરસ ખનીર થાય તેને મસલીને પછે તેમાંથી નાના કેક ખનાવવાં અને મધ્યમ ગરમીની બઢીમાં ભુંજવાં.

૭૫. કેક, તી— ૧૦) રતલ મેંદો, ૧) ઇંડાં ૨) આંગિસ માખણ, અને નરજ પ્રમાણે જુરા ખાંડ મેંદાની અંદર માખણને મસલવું, ખાંડને છુદેલી પારીક લુટી કરવો, અને ઇંડાંને બાંજને આટામાં નાખી સારીપેટ કાલવીને મેલવવું. પછે આ આટાના એ કેક અથવા પાંચે ખનાવવાં, અને તેને અરવાથી તે પાણુ કલાક સુધી બઢીમાં ભુંજવાં. આ કેક ચાહેની સાથે ખાવાથી રવાદદાર લાયકો.

૭૬. કેક, લેમન— ૧૦) રતલ પારીક ક-રેલી સારી જુરા ખાંડ, ૬) ઇંડાં, ૭) આંગિસ મેંદો અને ૧) મોહોટાં લીંજુની છાલ. ખાંડને ઇંડાંની દાલ સાથે જ્યાંસુધી એકસાંત થાય ત્યાંસુધી કાલવવી, અને સુકેદીને સારીપેટ કદ ચડાવીને ઇંડાંની દાલમાં ઉમેરવી, પછે ધીમે ધીમે તેમાં મેંદો નાખતા જવું તથા કાલવતા જવું, જેથી સઘલું એક સરખું મડી જાય. ત્યારબાદ તેમાં લીંજુની ખમણેલી છાલ નાખીને એક પતરાંનાં વાસણમાં માખણ લગાડવાં કાગજનું પડ કરવું, અને તેમાં ઉપલી મેલવણી નાખીને ૧) કલાક સુધી કેકને ભુંજવા શુકવું.

૭૭. કેક, ચીજ (પદામનાં)— ૪) આંગિસ છાલેલી પદામની ખીજને વાટીને થોડાં જણાખનાં પાણીમાં અથવા આરેન્જ દુલાવર વાટરમાં મેલવવી, અને તેમાં ૬) ઇંડાંની દાલ, તથા ૩) ઇંડાં

ની સફેદી નાખીને તેને સારીપેટ એકરસ કરી તેમાં ૧) આંજીસ માખણને યીગલાવીને રેડવું, તથા ૧) લીંછુની ખમણેલી ધાલ તથા થોડો રસ, અને મીઠાસને માટે સારી સફેદ ખાંડ નાખી આ સધલી મેલવણીને સારીપેટ કાલવી નાના કેકનાં તીનમાં માણ લગારીને જીંજવા મુકવી.

૭૮. કેક, બ્લેક (કાલું)—૧) રતલ ખાંડ, ૧) રતલ માખણ, ૧) રતલ ધજોનો આરો, ૧૦) ઇંડાં, ૦૧) પેંટ પ્રાનડી, ૨) રતલ કીસમીસ દરાખ, ૨) રતલ કરંટ (પારીક કાલી દરાખ), અને ખુશાબોને માટે મરજી પ્રમાણે જાવંની, જયફલ, તથા લવંગ. આ સધલાંને ધારા પ્રમાણે એકરસ કરી બહીમાં સારીપેટ જીંજવું. કેકેકે કે આ કેક એક વરસ શુધી બીગડયા વગર રહી શકે છે.

૭૯. કેક, આઇસ—૨) રતલ આરો, ૧૧) રતલ તાજું માખણ, ૨) રતલ ખુરા ખાંડ, ૧૦) ઇંડાં, ૦૧) પેંટ કુધ, ૦૧) રતલ સંત્રા તથા લીંછુની ભેલેલી ધાલ, ૧) નંગ જયફલ, ૧) વાઇન ગલાસ રેતેલીઆ નામનો દારૂ, ૧) વાઇન ગલાસ આરેન્જ ફલાવર વાતર, અને ૨) મોહોટા ચમચા માણ આટાને સારીપેટ શુંદરો, ખાંડને સારીપેટ વાટીને જુકી કરવી, ઇંડાંને સારીપેટ કાલવવાં, સંત્રા તથા લીંછુની ધાલની ઝીણી ઝીણી કાતરીઓ કરવી, અને જયફલને ખમણવું. પેહેલાં માખણને લાકડાંના ચમચાથી કાલવીને મલાહી જેવું કરવું, અને પછે ઉપલાં સધલાં વસાના. કુધ, રેતેલીઆ, તથા આરેન્જ ફલાવર વાટર શુધાં તેમાં ઉમેરવાં, અને એમને સારીપેટ એકરસ કર્યા પછે માણ નાખવું, તથા ૦૧) કલાક શુધી તેને આતશ ઉપર ઉપસવા દેવું, અને પછે માખણ લગાડવાં તીનમાં નાખી બહીમાં ૧) કલાક શુધી જીંજવું. બહીમાંથી બાહર કાઢાડતો વખતે તુરત કેકનાં માથાં ઉપર ઇંડાંની સફેદી તથા ખાંડની મેલવણીની તોપી કરવી અને તેને શુકાવા દેવી.

૮૦. કેક, લવંગનાં—૧) ઇંડાં, ૦૧) આંજીસ લવંગ, ૦૧) રતલ ખાંડ, ૧) રતલ મેંદો, અને ૩) ચમચો ચુલાખ. ચુલાખની અંદર ઇંડાં, લવંગ, ખાંડ તથા મેંદો કાલવીને તેનું માણ બનાવવું, અને પછે તેના કેકના આકારનાં ચોસલાં કરી તેમને શુકેદ કાગળમાં લપેટીને જીંજવાં.

૮૧. કેક, જીનજર—૧) રતલ મેંદો, ૦૧) રતલ માખણ, ૧) ઇંડું, ૩) આંજીશા ખુરા ખાંડ અને ૦૧) આંજીસ પારીક દહેલી શુક. આ સધલાંને મસલી સારીપેટ મેલવીને તેનું ૦૧) ઇંચ બહી રેટલીનાં જેવું પડ કરવું, અને તેના બે અથવા ત્રણ ઇંચ જેટલા

રટકા કાપી કાઢાડી એક લોહોડાંનાં પતરાં ઉપર ગરમ બહીમાં જીંજવા મેલવાં.

૮૨. કેક, જીનજર (ખીજું)—આરો ૩) તલ, ખાંડ ૧) રતલ, માખણ ૧) રતલ, જીંકની જુકી ૧) આંજીસ, સારી કાકરી ૧) પેંટ, ઘટ કુધ ૦૧) પેંટ, અને થોડું જયફલ. આ સધલાંને ગરમ ગરમ મેલવી ધીમી બહીમાં જીંજવું.

૮૩. કેક, ગાલડ (સાનેરી)—૨) કપ આરો, ૦૧) કપ માખણ, ૧) આખજું ઇંડું તથા ૮) ઇંડાંની ઢાલ, અને ૨) ચમચા બેકીંગ પાઉકર. આ સધલાંને બરાબર મેલવીને જીંજવું.

૮૪. કેક, સોદા—૧) કપ માખણ, ૨૧) કપ ખાંડ, ૪) કપ ધજોનો આરો, ૧) કપ કુધ, ૪) ઇંડાં, અને થોડો સોદાખાર. આ મેલવણીથી આ કેક બને છે, અને તેમાં બે તાજાં લીંછુનો રસ નીચળે છે એ તો જરા વધારે સ્વાદ આપશે.

૮૫. કેક, વાઇન—એક રતલ માખણને તાવી તેમાં ૧) રતલ મેંદો, ૧) રતલ ખાંડ, ૦૧) રતલ કરંટ દરાખ, ૧) વાઇન ગલાસ ખરાંનડી, નાખી એ સધલાંને એકરસ કરે, પછી એ આટાની ૦૧) ઇંચ બહી રેટલી વણી તેના ગમે તેવા કટકા કરી એક તીનના પતરામાં આરો બહારવી ધીમી બહીમાં જીંજે.

૮૬. કેક, સીનામન (તજના)—ઇંડાં ૧), ચારેલી ખાંડ રતલ ૦૧) ધજોનો મેંદો ૮) આંજીસ, માખણ રતલ ૦૧) તજનો પારીક જુકો ૦૧) આંજીશ. પેહેલાં ઇંડાંની સફેદી કાઢાડી તેને કઠણ કઠું ચઢાડવી તેમાં ખાંડ, મેંદો, તથા ગરમ કીચેલું માખણ નાખી બધાને સારી પેટ મેલવી દેવું, પછી તેમાં તજનો જુકો નાખી એક પતરાના મોલડમાં સારી પેટ માખણ લગાડી તેમાં એ મેલવણી નાખી આસરે પોણા કલાક બહીમાં જીંજવું.

૮૭. કેક, પલમ—૧૧) રતલ મેંદો, ૧૧) રતલ માખણ, ૦૧) રતલ કરંટ દરાખ, ૦૧) રતલ ધજીઆ કાઢાડી તથા જીની કાપેલી કીસમીસ, ૦૧) રતલ ખાંડ, ૧૪) ઇંડાં, તેમાંના સાત ઇંડાંની સફેદી, ૧) લીંછુનો ખમણેલી ધાલ, ૩) આંજીસ સીચે પાઇને શુકવેલી નારંગીની ધાલ, ૦૧) ખમણેલું જયફલ, ૦૧) રતલ છુંદેલી બદામ, જરા જાવંનીના જુકો, ૧) ગજારા ખરાંનડી, ૪) ચમચા ગોલાખ. પેહેલાં માખણને એક વાસણમાં નાખી હાથે હાથે ચોલીને તેની કરીમ બનાવી ખાંડ નાખવી, પછી ઇંડાંની સફેદી તથા ઢાલને અરથો કલાક શુધી કાલવી ફીણ ચઢાડવીને ખાંડ તથા માખણ નાખી મેલવવું, પછે મેંદો તથા બધો મસાદો નાખી ૧૧)

કલાક સુધી બધાને સારીપેટ મેલવીને એકરસ કરવું. ત્યારબાદ તેમાં ખાંડની, નારંગીની ખારીક કાપેલી છાલ તથા ગોલાખ નામો સઘલાંને એકરસ કરી કેક બનાવવામાં મોલડમાં બરી છું. કામમાં લેવું.

૮૮. કેક, ઇસપન્જ—૧) રતલ પુર ખાંડને ૧) કપ પાણીમાં પીગલાવવી, પછે ૪) ઇંડાંના સફેદી અને ૮) ઇંડાંની દાલને કાલવીને એક વાસણમાં રાખવી, ત્યાર બાદ બીજાં પાણી ખાંડના પાણીને ઉકાલી ગરમ પાણી ઇંડાંની સફેદી તથા દાલપર નાખીને તદન થંડું પડે ત્યાંસુધી સારી પેટ મેલવીને કક ચઢાવવો, અને તેમાં આસતે આસતે મેંદા નાખતાં જવું તથા કાલવતા જવું, પછે તેમાં લીંછુની ખારીક કાપેલી છાલ નાખી એકરસ કરીને કેકના મોલડમાં બરી છું. જવું.

૮૯. કેક, વરીઆલીનાં—સાબુ માખણ રતલ ૧) મેંદા રતલ ૧) ખાંડ રતલ ૧) ઇંડાંની સફેદી ૧૨), ઇંડાંની દાલ ૮), અરકું ગલાશ ખરાંડની, ૨) આંબાસ વરીઆલી. પેહેલાં દાલ તથા સફેદીને જુદી જુદી કક ચઢાવીને મેલવી નાખવું. પછે માખણમાં મેંદાને નાખી સારી પેટ મેલવી ખાંડ તથા ઇંડાંની સફેદી અને દાલ નાખી બધાંને એકરસ કરી કેકના મોલડમાં બરી છું. જવું.

૯૦. કેક, પટેટાનું—૧) પટેટાને બાકી છાલીને ગરમ ગરમ છુંદી નાખવી, પછે એક ઇંડાંમાં એક ચમચો દુધ તથા એક ચમચો માખણ નાખી સારી પેટ કાલવવું. ત્યાર બાદ તેમાં એક મુકી મેંદા તથા એક ચમચી નોમખ નાખી પટેટાને મેલવીને ઘટ બનાવી કેકના મોલડમાં બરી છું. જવું.

૯૧. કેક, નાતુલનું—સારો ચારેંગો મુકો મેંદા રતલ ૫) તાબું માખણ રતલ ૨) જીણી કરંટ દરાખ રતલ ૫) (એ દરાખને પેહેલાં મોલ કરી ઘાઇને ચુકુલા આગલ સુકવવી.) “સોક સુગર” (વેલાતી સફેદ છુંદેલી સાકર અથવા ખાંડ) રતલ ૧) જયકલ ૧) તાબું ઇંડાં ૧૮) તેમાંથી ઇંડાંની દાલ તથા સફેદીને જુદાં જુદાં વાસણમાં રાખવી, છાલેલી ખાંડની બીજ રતલ ૧) ને સેન્ ગોલાખ, અથવા આરંજ કલાવર વાટરના પાણીમાં છુંદીને ખારીક કરવી, સીરો પાંચેલી બીજોરની છાલ રતલ ૧) તથા આરંજની સીરો પાંચેલી રતલ ૧)ને જીણી જીણી કાપવી, અને સેન્ તજ, જવંતી તથા લવંગનો ખારીક છુંદેલો છુંદો લેવો. એને બનાવવાની રીત:—પેહેલાં માખણની હાથે કીમ બનાવી તેમાં સોક સુગર નાખીને આસરે દરા મીનીટ સુધી ચારવ્યા કરવું, પછી ઇંડાંની દાલ તથા સફેદીને જુદી જુદી સારી પેટ ચઢાવીને અને માખણમાં મેલવી દેવા.

મેંદો, જયકલ, જવંતી તજ વગેરેના છુંદો નાખ બધાંને આસરે અરધા કલાક સુધી સારી પેટ મેલવી દેવું, થોરી થોરી તેમાં કરંટ દરાખ, ખદામ, આરંજ, તથા બીજોરની છાલ નાખતાં તથા મેલવતાં જવું અને તેમાં પા પાઇંટ વાઇન અથવા ખરાંડની અથવા શેરી વાઇન નાખવા પછે કેક બનાવવાનાં પતરાંનાં મોલડમાં માખણ લગાડી અંદર માખણ ચોપડલાં કાગળનું એવડું પર કરી લગભગ પોણા દાખડા બરાબ ત્યાં સુધી તે મેલવણી બરવી, (કારણ કે જીંજતી વખતે તે ખીલશે) અને તેનાં મોલડોંપર કાગલ મુકી એક મધ્યમ બડીમાં ચાર પાંચ કલાક જીંજવા મુકવું, પણ તે બડી નહીં જ્ય તેની સંભાલ રાખવી. પછી ઇંડાંની સફેદીને એક વાસણમાં નાખી અરધા કલાક સુધી કક ચઢાવી તેમાં ખાંડ શેર ૧) તથા જરા લીંછુનો રસ નાખી મેલવવી જ્યારે કેક જીંજાઇને તૈયાર થવા આવે કે બાહાર કાઢાડી છરીના પાનાએ આસરે પા ઇંચ જડું પડ કરી તેની ઉપર ગમે એવો નકસી પાડી ધીમી બડીમાં પાકું મુકવું. ઉપરની સફેદીની મેલવણી કઠણ થાય એટલે બાહાર કાઢાડી કામમાં લેવું.

૯૨. જેલી, નારંગીની—નારંગી રતલ ૧) અને પાણી ખાટલી ૧) લેએ. નારંગીની બાહરની છાલને ફીકી દેખાય તેટલી ઓખતી કાઢાડી દર એક નારંગીની ૬ ચીર કરવી, અને તેઓને ૧) ખાટલી પાણીમાં નાખી ૩) કલાક સુધી ધીમી અને થંડી આંચે ઉકાલવી. ઉકાલવા બાદ તે રસને એક મક્કમલની કોથલીમાંથી ગાલી નાખવો, પણ કોથલીને દાખની ચવવી નહીં. ૧) પેંટ રસે ૧) રતલ સારી ખાંડ નાખી કરીથી તે રસને વીસ મીનીટ સુધી ચુકુલા ઉપર ઉકાલવો, એટલે જેલી થશે. આ જેલી રવાદમાં પણ સારી લાગેછે, અને થોડા વખતમાં બીગડી જતી નથી.

૯૩. જેલી, ગાજરની—ગાજરનો ગર રતલ ૧), ખાંડ રતલ ૧), લીંછુ ૨), લવંગનો તેલખ ચમચો ૧). થોડાંક ગાજરને તદન નરમ માવા જેવાં થાય ત્યાંસુધી ઉકાલવાં, અને પછે એક ચાલણીમાં ગાલી કાઢાડવાં. ૧) રતલ માખણ ૧) રતલ પુરા ખાંડ ઉમેરીને તેની નરમ જેલી થાય ત્યાં સુધી ઉકાલવું, અને થંડું થવા પછે લીંછુની ખમણેલી જાલ અને લવંગનો તેલખ નાખવો.

૯૪. જેલી, બાલકોને માટે તંગડીની—૪) મટંનની તંગડીના કકડા લઇ તેને ૧) શેર પાણીમાં ઉકાલો, અને અરધા કલાક પછી તે પાણી ઢોલી નાખી બીજું તેટલું જ લઇ સત અથવા આડ કલાક સુધી ધીમાં ઇંગાર ઉપર કરીને બાકી કાઢાડો. જ્યારે

પાણી ખસીને વા રીરૂં રહે ત્યારે જેની તૈયાર થયેલી સમજવી, અને જ્યારે જરૂર પડે ત્યારે એક અખરોટનાં કદ જેટલા કડો કાપીને ખચ્ચાને આપવો.

૯૫. જેલી, પટેટાની—જે અથવા તણ મેહોડા પટેટા લઈને પાત્રા, દાલવા, તથા ખમણવા. પછી એ સવસા માવાને એક વાસણમાં પાણી નાખી કાઢવો, અને તેને એક ખારી ચાસણીમાં નાખી એક વાસણમાં તેનું પાણી ઝીલવું, અને ઘોડી મીનીટ, સુધી રહવા દેવું. ત્યાર બાદ ઉપરથી નીતરાં પાણીને કાઢી નાખી તકીએ જે માવો ઠરી જાય તેના ઉપર દરેક પાણી રેડતાં જવું અને તેજ વખતે તેને કાલવતાં જવું. આ રીતથી જલદીથી તેની જેલી થઈ જશે, અને પછે ખાંડ, ખુશખોદાર મસાસો, અને ઘોડા વાદન તેમાં બેલીને ખાવાથી થઈ લેહેજત આપશે.

૯૬. જેલી, આલુ બોખારની—૪) રતલ સારાં આલુ બોખાર લેવે, અને તેના ઠરીયાને એવી રીતે છુંદે તેમાંથી તેનું મગજ દેખાય. પછી તેમાં બોખા કરેલી ૧૨) કડી બદામની બોજ અને ૩) ખાટલી પાણી ઉમેરીને દહાલવા દેવો, અને જય સુધી ૨) ખાટલી પાણી બહીને ૧) ખાટલી રહે તથા સુધી ઉકાલો. ત્યાર બાદ તે રસને જેલીની કોષ્ટીમાંથી ગાલી કાઢાડો, અને ૧) પેંટ રસે ૧) રતલ સાની ખાંડ નાખી ફરીથી તે રસને વીસ મીનીટ સુધી સુવા ઉપર દહાડો, એટલે જેલી થશે.

૯૭. જેલી, ખરીયાની—૧) નંગ બકંગના સાક કરેલા ખડીયા લઈ તેને બોખા કરીને ૪) ખાટલી પાણી સાથે ધીમી આંચે ૧) અથવા ૭) દલાક સુધી દહાલવા, તથા પાણી અરકું બહી જઈ ૨) ખાટલી રહે કે તેને એક નડાં કપડાંના દટકામાંથી ગાલી કાઢી થડું પડતા મેલવું, અને પછે તેમાંથી સમલે ચીકાસ કાઢી નાખી રસને એક બીજાં સાક કલાઈદાર વાસણમાં નાખી સુવા ઉપર પાછા મુકવે, અને તેમાં ૧) રતલ સાગી ખાંડ, ૨) લીંબુની ખારીક કાપેલી છાસ તથા ૬) લીંબુનો રસ, ૬) ઇંડાંની સુકેરી તથા ૧ ઇંડાંનાં ડોટાંને ખારીક વાટી સુકેરી સાથે મૂકી મેલવે. અને ૧) ખાટલી પેટ વાદન, શેરી વાદન, કદારેટ, મદીરા, ચેરી ખાંડ નહીં, અથવા દાલ નોંધે, એવામાંના કોઈપણ પસંદ પડતા વાદન નાખી જ્યાં સુધી આ મેલવણી દરેકવા માંડે ત્યાં સુધી ડોરોળ્યા કરવું. દરેકવા પછી તેને સુવા ઉપરથી નીચે ઉતારી સુવામાંથી ઘોડી બેબટ તથા ઇંગાર બાહર કાઢી તેની ઉપર ફરીથી ૦) દરેક સુધી તેને ખદખદવા દેવું, અને ત્યાર બાદ આ જેલીને એક ફલાનેજની

કોષ્ટીમાંથી તણ અથવા ચાર વખત કરી ફરીથી ગાલી નાખવી, જેથી જેલી થાલી જેવી ઝલકની તથા સ્વચ્છ થશે. સેવટે જેલીને મોઢામાં નાખી ઠરવા દેવો જો ગરમીના કાઢાડા હોય તો મોઢાને આધસમાં મુકવું, એટલે જેલી બંધાઈ જશે.

૯૮. જેલી, તરેહવાર જાતના ફરેટના સીરાની અથવા શરખતની—૧) આંગ્રેસ આઈસીંગલાસને ૧) પેંટ ઉકડતાં પાણીમાં પીગલાવવું, અને તે જેલી જેવું થઈ થાય કે તેમાં સ્વાદ તથા મરજ પ્રમાણે કોઈપણ જાતના ફરેટના સીરા અથવા શરખત ઉમેરી જેલીને થંડી પડવા દેવી.

૯૯. જેલી, લીલી દરાખની—આ જેલી ખનાવવા માટે દરાખ થાલી પાકેલી નહીં જોઈએ. પેહેલાં દરાખને સારી પેટ પાણીથી ધોઈને બરબર સુકાવા દેવી, અને પછી તેને એક બરાણી અથવા પાતમાં નાખી તે બરાણી અથવા પાતને એક બીજાં ગરમ પાણીનાં વાસણમાં મૂકી પાણીને દરેકવા દેવું; પણ સંભાવ રાખવી કે પાણી ઉકલીને પેલા પાત અથવા બરાણીમાં જાય નહીં. જ્યારે દરાખ ફાટે ત્યારે તેને એક ફલાનેજની કોષ્ટીમાં નાખી તેમાંથી રસને એક વાસણમાં ટીપાવા દેવો, પણ દરાખને દાખવી અથવા નીચવવી નહીં. જ્યારે સઘટો રસ ટીપાઈ રહે કે દરેક એક પેંટ રસે ૧) રતલ સાગી સુકેરી ખાંડ અને એક ઇંડાંની સુકેરી કાલવીને નાખવી, અને પછી સીરાને ધીમી આંચ ઉપર ઉકલવા મેલવો. જેવો સીરામાં કકરો આવશે કે તુરંતજ તેને સુવા ઉપરથી નીચે ઉતારી પાડવો, અને તેની ઉપર જે દરી આવી હોય તેને આરતેથી કાઢી નાખી તેને પાછા ૧૫) અથવા ૨૦) મીનીટ ઉકલવા મુકવો. પછે સીરા બરાખર થયો છે કે નહીં તે તપાસવા માટે તેમાંથી જરા પાણીમાં નાખી જોવો. જો તે નીચે ડુબી જાય તો બરાખર થયો છે, એમ સમજ તેને વધારે વખત ઉકાલવો નહીં, પણ તુરંત ગલસોમાં નાખી ઇંડાંની સુકેરી લગાડેલાં કાગજ ચોટાડીને તેમને તડકામાં મેલવાં.

૧૦૦. જેલી, કાલી દરાખની—કાલી દરાખ રતલ ૧) ખાંડ રતલ ૧) પેહેલાં કાલી દરાખને ૦) પેંટ પાણી નાખી સુવાપર મુકવી, પણ તેને કકરા પડવા દેવા નહીં સેહેજ ગરમ થાય કે તેને ઉતારી છુંદી નાખીને એક કઠકાએ ગાડી નાખો, પછી પેલા રસમાં ખાંડ નાખી ફરીથી સુવાપર મુકી દસ મીનીટ સુધી દહાડો, થટ થતા આવે કે ઉતારી કામમાં લેવી.

૧૦૧. જેલી, અનીનાસની—સાબું અનીનાસ નંગ ૩), ખાંડ રતલ ૧). પેહેલાં અનીનાસને ઘોડીને તેની ખારીક કાતરી કરી એક વાસણમાં નાખી

તેની ઉપર એક પેંટ ગરમ કકડા પાણી નાખી તેને એક કલાક સુધી ભીંજવી રાખવી, પછી તેને ગાલી તે રસમાં ઉપલી ખાંડ નાખી ચુકાપર મુકી ઉકાલેલ ઘટ થાય કે ઉતારી પાડો.

૧૦૨. જેલી, કેરીની— ઘોડી કાચી કેરી લઈ તેને છાલી તેમાંની ગોળ કાઢાડી નાખીને એક વાસણમાં નાખી તે કુળે એટલું પાણી નાખી ચુકાપર મુકી કેરી તદન નરમ થાય ત્યાંવેર ઉકાલવું, પછી તે રસને ગાલીને દર એક પેંટ ૧૧) રતલ ખાંડ નાખી પાડો ચુકાપર મુકી ઉકાલવું. ઉકાલતી વખતે જે કદ આવે તે કાઢાડી નાખી જ્યારે નીતરે સીરા ફેખાય કે ઉતારી પાડવું.

૧૦૩. જેલી, આલુની—આલુ રતલ ૨), ખાંડ રતલ ૧૧) પેહેલાં આલુના ઠડીઆ કાઢાડીને તેની અંદર હોલોડ પેંટ પાણી નાખી જ્યાં સુધી અરધી બાટથી પાણી રહે ત્યાં સુધી ઉકાલવું, પછી નીચે ઉતારી તેને ગાલી નાખી તેમાં ઉપલી ખાંડ તથા પેલા ઠડીઆમાંની બીજ કાઢાડી તેને છુંરી ગાલેલા રસમાં નાખી પાછું ચુકાપર મુકી તેને હીલવ હીલવ કરવા કરવું. જ્યારે ઘટ થાય કે તેને કામમાં લેવું.

૧૦૪. જેલી, રાસપેરીની—ઘોડી રાસપેરી લઈ તેને ઘોષ નાખી ચુકાપર મુકી હીલવ હીલવ કરવી, જ્યારે કરા આવે ત્યારે નીચે ઉતારી ગાલી નાખીને દર ૧) રતલ રસ ૧૧) રતલ ખાંડ નાખી પાછી ચુકાપર મુકવી, ઘટ થવા આવે કે નીચે ઉતારી કામમાં લેવી.

૧૦૫. જેલી, ઘાસની—એક તોણા ચી-નાઈઘાસ (જેને જેલી બનાવવાનું ઘાસ કેહેછે તે) લઈ તેના છણા છણા કડકા કરી એક કાંસીઆમાં ઘોડાવાર ભીંજવીને પાણી કાઢાડી નાખવું, પછી એક તપોલીમાં ૧૧) મેર સોજા પાણી રેડી તેમાં ભીંજવેલ ઘાસ નાખી ચુકાપર મુકી ખસવું કરવું, જ્યારે તેમાંનું પાણી ખારીર ઉપર બની જાય અને પેલું જાસ પાણી સાથે ખુબ મલી ગયું હોય ત્યારે તેમાં ૧) રોર ખાંડ નાખી તેને કપડાંથી સોજા વાસણમાં ગારી કાઢાડી રંગ લાવવા માટે જરા કેપર નાખીને એ મેળવણી કાચના ગલાસમાં પોણી પોણી બરી ઘંડાં પાણીના ખુમચામાં તેમને મુકી ઉપર અંજી કપડું ઢાંકી હવા વાલી જગાપર તે ખુમચો મુકી રાખવો. એટલે જેલી બંધાય જશે, જેલ્યે સેા તેનીપર જરા છુટેલું ભથ્થું અને એથ્થોદાણા ભજરાવવા. જે જેની રાતા રંગની કરતી હોય તેા ઉકાલતી વખતે તેમાં જરા તજનો કટકો નાખવો.

૧૦૬. જેલી, આઈસીંગ ગલાશની—૨) આઈસ આઈસીંગ ગલાશને અરધી પેંટ પાણી-

માં ખીગવાવું, પછે તેને ચુકાપર મુકી ઉકાલીને અરધું પાણી બાકી નાખી કપડાંથી ગાલી લઈ તેમાં સવાફને વાસને કાંઈબી જાતનો ફરેટનો સીરો અથવા સરખત નાખીને મેલવવું.

૧૦૭. જેલી, પેરની—પાકી પેર નંગ ૧૨) ને છાલીને તોડવાં, અને દર ૧) રોરે સાકર રોર ૧) લેવી. પેહેલાં સોજા તપોલીમાં પેરની ચીર કરી તેમાં પાણી રોર ૨) રેડી ચુકાપર મુકવું, અને તે પેર ચરીને ઘણા નરમ થાય અને પાણી બહાર કે ઉતારવાં. પછી તે પેરને સોજા કપડાંમાંથી ગાલીને રસ કાઢાડી તેમાં તેના વજન પ્રમાણે સાકર નાખી એક લીંબુની ચીર નીચવી ચુકાપર મુકી હીલવ હીલવ કરીઆ કરવું. પાણી બકી ગયા પછી ઈંગારપર રાખી ખુબ હીલવહીલવ કરીઆ કરવું, જ્યારે સીરો પોને લાલ થાય અને કાચને કઠણ લાગે ત્યારે તેને નીચે ઉતારી તેમાં થોડા એલચોદાણા છુંરીને નાખવા.

૧૦૮. જેલી, અંજીરની—(જુઓ જેલી પેરની.) પેરને બદલે અંજીર વાપડવાં.

૧૦૯. નાનખતાઈ, બનાવવાની રીત—ઘણોતો રસો સોજા રોર ૨) ઈડાં નંગ ૮) ખાંડ રોર ૧) ધી રોર ૧) પેહેલાં રવામાં ઈડાં બાંજ તેમાં ખાંડ તથા ધી નાખી એકરસ કરી બધાને પાણી લીધા વગર મસલવું, ધીમાંજ રસો મસલી પોતાની મરજ પ્રમાણે ના ગોરા કરી તેની ઉપર બદામ ખોસીને એક કલાકના ખુમચામાં જરા ધી લગાડીને મુકવા, પછી તેની ઉપર મેસલું ઢાંકણ ઢાંકીને નીચે થોડા અને ઉપર ઘણા ઈંગાર મુકીને તપાસીઆ કરવું, લાલ થાય ને ઉતારવું.

૧૧૦. પદ્, લીંબુના—૧) રતલ ખાંડ ૨) લીંબુની છાલ, અને ૩) ઈડાંની સુકેદી. ખાંડને સાક કરી લીંબુની ખમણેલી છાલ સાથે મેળવી નાખી ઈડાંની સુકેદીને જુદી કદ ચુકાપર ખાંડ તથા છાલ સાથે મેલવી એક કલાક સુધી કાલવવા કરવું. ત્યાર પછી આ મેળવણીને પતરાંની રકાળીમાં કાગલ પાંચરી પાના આકારમાં રેડવી, અને મધ્યમ બડીમાં છુંજવી.

૧૧૧. પદ્, આઈસીંગ—૨) આઈસ છાલેલી બદામને સારી પેટ છુંદવી, પછી તેમાં ૨) આઈસ ચારેથી ખાંડ, ૨) આઈસ જરા ગરમ કીધેલું માખણ, ૨) ચમચા બરીને ઘણોતો આરો, ૧) રોર ઘોડી મલાહી, ૨) ઈડાંની છાલ તથા જરા "આરંજ કુલાવર" નાખી બધાને સારી પેટ મેલવી એક રસ કરવું. પછી નાના પતરાંના કોડીઆમાં માખણ લગાડી એ મેસલણી પોણી પોણી બરી તેને ઘણી જ ધીમી બડીમાં અથવા તાંબુલામાં છુંજવા મુકવી.

૧૧૨. પદ્મ, કુધનાં— ૧) રોર કુધમાં ૦ા) રોર સાકર નાખી ઉકાલવું. પછે તેને ઠંડું પાડી વર્ષીશ્રીનું મેહોડું ખારીક કપડાંથી ઢાંકીને ઠારમાં મુકવું. પછી સહવારના પોહારમાં ૨) તોલા ગોલાખ, અને ૧) મેલચી છું હીને તેમાં નાખીને તેમાં રવી ફેરવવી અને ઉપર જે ફીણ આવવું નય, તેને આંધરાંવાલી ચમચ-થી કાઢાડી ગલાશ બરતા જવું, તથા રવી ફેરવતા જવું.

૧૧૩. પદ્મ, જરમન— ૨) આંગિસ માખણ, ૨) મોહોટા ચમચા બરીને કુધ, ૨) ઇંડાં, ૨) આંગિસ ચારેલી ખાંડ, ૨) આંગિસ ધજાને મેંદો. પેહેલાં માખણને કુધની સાથે એક તપીલીમાં નાખી ઇંદારપર મુકી ખીગલાવવું. પછી એક વાસણમાં મેંદો નાખી તેમાં ઇંડાંને મેળવી દેવાં, પછી તેમાં માખણ મેલવેલું કુધ, તથા ખાંડ નાખી સારી પેટ મેળવી એકરસ કરવું, ત્યારપાદ પતરાંના કોડીઆં લઇ માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણી પાણી પાણી બરી ૧૮) થી ૨૦) મીનીટ સુધી જીંજવા મુકવું.

૧૧૪. પદ્મ, જરમન— પેહેલાં ખાખના માનની પાતલી શેટલી વણી કાઢાડવી, પછી તેના ચાર ચાર આંગલ ચોરસ અથવા ગોલ કટકા કાપી કાઢાડી તે દરેકની વચમાં કેઇબી નળતી નમ અથવા વેલાતી મીઠાઇ થોડી થોડી મુકી તેના છોટા વાલી ઢાંકી દહ કોરને આંગલાંથી દાખી દેવી કે વલગી નય, અને તેની ઉપર ડાહવેલું ઇંડું ચોપરી પતરાંપર મુકી બ-હીમાં સેંદેજ લુંછ કાઢાડવા.

૧૧૫. પાંજી, ખનાવવાની રીત—

૧) રતલ મેંદો, ૧) રતલ રવો લઇ બેહીને બેહી નાખી, પછી ૪) તોલા આપ્સ અને ૨) પપેટા લઇ પપેટાની કાતરી કરીને આપ્સમાં નાખી તેમાં ૧ા) ખાટલી પાણી નાખી ચુહુલાપર ઉકાલવું, પોણી ખાટલી રહે કે ઉતારી પાડવું, ઉકાલતી વખતે કુટુંડું. પછી જે રતલ આટામાંથી ૦ા) રતલ આટો લઇ પેલા ખમીરમાંથી થોડું લઇ તેમાં મેલવવો, ખમીરને આટો ધણો ઘટ તથા પાતલો પણ નહો રાખવો, પછી તે ખમીર ચહડા-વેલા આટામાં ૧ા) તોલો ખાંડ તથા ૧ા) તોલો મીઠું નાખી મેલવીને ૩) કલાક સુધી રહેવા દેવું. ખમીર ચ-હડવા પછી ઉપલા ખાકી રહેલા આટામાંથી એક ભાગ ચહડેલા ખમીરમાં નાખી તેમાં ૧) કપ પાણી નાખી ૧) તોલો ખાંડ નાખવી. પછી એ ખમીરના ગો-લાને વચમાં મુકી તેની આસપાસ છુકો આટો રાખી તથા તેના મોહોડાં ઉપર નાખી તેને ૧૦) કલાક સુધી રાખવો, ઘણી ઠંડી જગાએ તથા ઘણી ગરમ જગાએ પણ નહો મુકવો, પછી એ આટાને ૦ા) કલાક સુધી ધ્રુખ મેંસલવો, પછી એના ૪) ભાગ કરી પાંજી ખનાવ-વાના સીનમાં નાખી જીંજવા મુકવો.

૧૧૬. પુડીંગ, ફરેન્ચ— ૦ા) રતલ મેંદો, ૦ા) રતલ ખારીક કાપેલી ચરખી, ૦ા) રતલ કરંટ, ૦ા) રતલ કાકણ, અને ૦ા) પેટ કુધ. આ સઘલાંને સા-રી પેટ એકરસ કરી ૩) થી ૪) કલાક સુધી ઉકાલવું, અને બંધાયા પછી ઉતારી પાડવું.

૧૧૭. પુડીંગ, રૂપાખનું— રૂપાખની ઘણીક ડાલીઓ, ૧) લીંછની છાલ, ૧) તજવું પાનું, ૨) નંગ લવંગ, ખાંડ મરજ પ્રમાણે, ૦ા) નયકદ, માખણ ૦ા) રતલ, ૪) ઇંડાંની દાલ, અને ૧) ઇંડાંની સુદેદી. પેહેલાં રૂપાખને છાલીને લીંછનો છાલ, તજ, લવંગ, તથા બીજવેલી ખાંડ સમેત એક પેણા-માં નાખી આતરા ઉપર મેલવું, અને જેલી જેવું નરમ થાય ત્યારે તેને એક ચારણીમાંથી ગાલી કાઢાડી તેમાં નયકદ, માખણ, અને ઇંડાંને સારી પેટ કાલવીને ઉમેરવું. સેવટે, એક પાઇ ખનાવવાની રકાખીમાં કુકવું પડ કરી તેમાં ઉપલી મેલવણી નાખીને ૦ા) કલાક સુધી પુડીંગને જીંજવું.

૧૧૮. પુડીંગ, સેવનું— સેવને કુધમાં ઉકાલી એક પુડીંગની રકાખીમાં માણ પાંચરીને મુકવી અને પછી ખીનું કુધ અથવા મલાહીમાં થોડીક તજ, ગોલાખ, ખાંડ, લીંછનો રસ, તથા ઇંડાંની દાલ મેલ-વીને સેવ ઉપર રેડવું. ત્યાર પાદ ખદામની પાતલી કાતરીમે આ મેલવણી ઉપર પાંચરી જ્યાં સુધી માણ કરેં થાય ત્યાંસુધી પુડીંગને જીંજવું.

૧૧૯. પુડીંગ, નાલીએરનું— ૦ા) રતલ ખમણું કોપર, ૦ા) રતલ સાકરીઆ ખાંડ, ૦ા) રોર સાર માખણ, ૧) ઇંડાંની સુદેદી, ૦ા) ગલાસ વાઇન અથવા પ્રાંનડી, અને ૧) ચમચો ગોલાખ. આ સઘલાંને એકરસ કરી કુધ તથા માખણનું ખનાવેલું માણ પાંચ-રીને જીંજવું.

૧૨૦. પુડીંગ, પટેટાનું— ૧) રતલ પટે-ટા, ૩) આંગિસ માખણ, ૧) આંગિસ ખાંડ, ૪) ઇંડાં, ૧) લીંછની છાલ, અને ૩) અથવા ૪ ગ્રેન નીમક પટેટાને ખાડીને સુકવવા, અને ગરમ હોય તેટલાંજ સફાઈથી બરડી તેમાં ઉપલી સઘલી ચીએને મેલવી કાલવવી, ત્યાર પાદ એક જાડી રકાખીમાં માખણ ચોપડી આ મેલવણી રેડવી, અને નબદીક ૦ા) કલાક સુધી એક મધ્યમ બડીમાં જીંજ તેના ઉપર ખાંડ, બ-જરાવીને પુડીંગને ખાવામાં લેવું.

૧૨૧. પુડીંગ, સાંકું પદ્મ— ૦ા) પેટ કુધ સાથે ૩) ઇંડાં મેલવો, અને તેમાં ૦ા) રતલ આટો, ૦ા) રતલ ત્રીણી દરખ, ૧) આંગિસ ચરખી, થોડુંક નીમક, અને જરાક તજ વગેરેનાં મસાલો નાખી એકરસ કરીને બડીમાં ૧) કલાક સુધી જીંજવું.

૧૨૨. પુડીંગ, પારદરીક— ૧) રતલ તાજાં માખણ, ૧) રતલ ખાંડ, ૮) ઇંડાં, અને ૧) ચમચી ખમણિજી નયકલ. એક નાના પેણામાં માખણ, ખાંડ, તથા ઇંડાને સારીપેઠ કાલવીને નખખવાં, અને જ્યાં સુધી તે થોડું થાય ત્યાં સુધી ચુલા ઉપર કાલવ્યા કરવું. પછી પેણાને ચુલોમાં ઉપરથી ઉતારી એક પાણીનાં વાસણમાં થોડા પડવા મેલી નયકલની જુકી બજાવવી. ત્યારબાદ એક જોડી ર-કાખીમાં પકવું માણ પાંચરીને તે ઉપર ઉપલી મેળવણી રેડવી, અને પછી પુડીંગને જીવવા મેલવું. ખાતી વખતે પુડીંગ ઉપર જુરા ખાંડ બજાવવી.

૧૨૩. પુડીંગ, આટાનું— ૬૨ ૪) આજીસ આટામાં ૧) આજીસ ખાંડ, ૧) પેંટ ૬૫, ૧) ઇંડું અને ૧) એન સેંઠ. આ સધલાંને સારી પેઠે કાલવી ચુલો ઉપર ચુકવું, અને પુડીંગ થવા બાદ ઉતારી ખાધામાં લેવું.

૧૨૪. પુડીંગ, કેપ્પીનેટ— મોટાટી સુકી અંચૂરી દરાખ નંગ ૨૪) ૬૫ ૧) પેંટ, ઇંડાં ૪) પાંજીનાં ચોપડાનો જુકો ૧) પ્યાણ બરીને, ખાંડ ૨) ચમચા, અને પદામની ખીજ નંગ ૧). પેહેલાં દરાખના દરીઆ કાણડી નાખવા બાદ એક સેટેજ જોડાં વાસણની અંદર ફરવું માખણનું પડ કરી તેમાં દરાખને છુટી છુટી વલગાવવી, અને પછે ૬૫, ઇંડાં, પાંજી, ખાંડ, તથા પદામ સાથની મેલવણીનું કર્કટર ખનાચી ઉપલાં વાસણમાં રેડવું અને ૧) કલાક સુધી ઉકાલવું. વાસણમાંથી પુડીંગને કાણડી વખતે જોડું વાલવું, કે જેથી તલીએની દરાખ ઉપર આવે.

૧૨૫. પુડીંગ, ગાજરનું— ૨) મોટાં બાફેલાં ગાજરના કુકત લાલ ભાગનેજ કાપીને ખલમાં મસલો, અને તેમાં પાંજીની ૧) કાતરીના જુકો ૨) ચમચા માખણ, ૨) ચમચા ખાંડ, ૪) ઇંડાં સારી પેઠે મેલવી એકરસ કરેલાં, થોડું નયકલ, અને થોડી જણી કાપેલી લીંજની અથવા નારંગીની છાલ મેળવવી. પછે આ સધલાંને સારીપેઠે એકરસ કરો જે રકાખીમાં જીવવું હોય તે ઉપર ખાળાંનું માણ પાંચરી જીવવું.

૧૨૬. પુડીંગ, ચોખાનું— ૧) પેંટ તાજાં ૬૫માં ૩) આજીસ ચોખાનો આદો નાખો અને તેમાં ૩) ઇંડાં મેલવી ૧) ચીર લીંજની, ૩) આજીસ ચારેલી ખાંડ, અને ૩) આજીસ માખણને સારીપેઠે મેલવી એક પેણામાં જીવ કાણડા.

૧૨૭. પુડીંગ, પ્લાંમખીયર અથવા આઇસ— ઉકાલીને ઘટ કરેલાં ૬૫ની ૧) પેંટ-માં ખીજું તાજું ૬૫ ૧) પેંટ, ૧૦) ઇંડાંની જલ, ૨) આખાં ઇંડાં, થોડા ખુશખોદાર મીઠા

મસાલો, ૧૨) આજીસ છુંદેલી જુરા ખાંડ, અને ૧) ચમચી વેનીલાની નાખી ચુલો ઉપર ચુકીને હીલવ હીલવ કરવું, અને જ્યારે તે ઉકલવાની તથા ચીરોપર આવે કે તુરત નીચે ઉતારી પાડવું, પણ તેને ઉકલવું નહીં. પછી તેને ખારીક ચારણીમાંથી ગાલી કાણડી થડું પડવા રેડવું, અને ત્યારબાદ તેમાં ૧) વાઇન ગલાસ મેરેસશીનો (એક નતનો મીઠો દાક) અને ૧) વાઇન ગલાસ પ્રાનડી ઉમેરી તથા બરાબર મેલવી તેને સાંચામાં બાંધવું.

૧૨૮. પુડીંગ, નેસલરોડ— આ પુડીંગને ઉપલાં આઇસ પુડીંગની રીતેજ ખનાવવું, પણ તેમાં થોડા કુરેટના મુરખ્યાના પાસાદાર આકારમાં ઝીણાં ઝીણાં કટકા કરી પ્રાનડીમાં ભીંજવીને નાખવા, અને તેને બરાબર મેળવીને બાંધવું. (જ્યો પ્લાંમખીયર અથવા આઇસ પુડીંગ ખનાવવાની રીત.)

૧૨૯. પુડીંગ, લીંજનું— ૧) રતલ પાંજીની ચોપડી અને ૧) રતલ જુરા ખાંડ. ખાંડના ગાંગડ સાથે લીંજની ધાલને મસલવી, એટલે તે ખાંડમાં લીંજની ધાલની ખુશખો આવશે. પછે ૨) મોટાં લીંજ લઈ તેઓને છાલ સાથે ભચડીને રસ કાણડાવો, અને તેને ગાલી નાખવો, અને તેમાં જરા ગરમ કરેલાં માખણ તથા ઇંડાંને ખુબ કાલવીને મેલવી રેવાં. પછી એક રકાખીમાં સઘણ મેલવીને ૩૦) થી ૪૦) મીનીટ ભડીમાં જીવવા મેલવું.

૧૩૦. પુડીંગ, હેસ્તી— ૧) ચીર અથવા ૨) પેંટ ૬૫માં ૧) રતલ મેંદો જરા જરા ઘાડા થાય ત્યાં સુધી ઉકાલવો, અને પછી જરા માખણ તથા નયકલની જુકી અને મરજ પ્રમાણે ખાંડ મેલવી મેંદાને એક વાસણમાં કાણડાવો. મેંદો થડા પડવા પછે સારી પેઠે કાલવેલાં ૧) ઇંડાં રેડવાં, અને સેવટે એક રીશમાં પકવાં માણનું પડ કરી તેમાં મુરખ્યા પાંચરેવા, અને તેની ઉપર ઉપલાં પુડીંગ રેડી તેને ધીમી ભડીમાં ૧) કલાક સુધી જીવવા મેલવું.

૧૩૧. પુડીંગ, પદામનું— ૪) આજીસ મીઠી પદામ અને થોડી કડવી પદામની છાલેલી ખીજને છુંદી તેમાં થોડા વાઇન, ૧) ઇંડાં, ૨) લીંજની ખમણિલી છાલ, ૧) આજીસ માખણ. ૧) રતલ સારી ઝીડાસવાલી મલાહી, અને ૧) લીંજનો રસ નાખીને સધલાંને બરાબર સાથે મેલવવું, અને પછી એક રકાખીમાં માણનું પડ કરી ઉપલી મેલવણી તેમાં નાખીને તેને ૧) કલાક જીવવા મેલવું.

૧૩૨. પુડીંગ, પાંજીનું— થોડી પાંજીની ચોપડીને એક વાસણમાં નાખી તે ચોપડી ઉપર એટલે ૬૫ તે ઉપર નાખવું, તથા તેમાં એક લીંજની ખમણિલી છાલ, થોડું નયકલ તથા તજ, અને મરજ પ્રમાણે

ખાંડ તથા કરંટ દરખ નાખી એ સઘલાને સારીપેઠ મેલવવું, અને તેમાં ૩) ઇંડાં બાંછને નાખવાં. પછી એ મેલવણીને એક પાછલીમાં માખણ લગાડીને નાખવી, અને તેને બઠીમાં જુલવા મેલવી.

૧૩૩. પુડીંગ, માખણ તથા પાંચીનું— પાંચીની દરએક કાતરીએને માખણ લગાડવું, અને તે કાતરીએને એક રકાખીમાં એકએકના ઉપર મુકી ૧૧) પેંટ થંડાં ૬૫માં ૮) ચમચા સારી સુકેદ ખાંડ અને ૩) ઇંડાંને સારી પેઠ મેલવીને આ મેલવણી પાંચીની કાતરીએ ઉપર રેડવી. પછી પુડીંગને એક કલાક સુધી તેજ બઠીમાં જુલવા મુકવું.

૧૩૪. પુડીંગને માટે ખાજાનાં માં-ણનું પડ બનાવવાની રીત— એક સાફ વાસ-ણમાં ૧) રતલ ચારેલા મેંદા અને ૦૧) રતલ તાજું માખણ નાખી ૦૧) પેંટ પાણીમાં આટાને સારી પેઠ મેલવીને ખાંધવો, અને પછી તેને ૦૧) કલાક સુધી રેડેલા રેવો. ત્યારબાદ બીજું ૦૧) રતલ માખણ લઈ તેમાં ૩) બ્રાશ દરવા, અને એક ખુમચામાં આ-લ બજારીને ઉપલા તૈયાર કરેલા આટાના વેલણ વણીને ૦૧) ઇંચ બહુ પડ કરવું, અને તેની ઉપર દપલાં માખણના તણ બાગનાંધી એક બાગ લગાડવો અને તેની ઉપર જરા આટા બજારીને તે આટાના છોડને એક બીજા ઉપર વાલીને વેલણથી પાકું રોટ-લીની મીસાલે વણવું. વલી પાછા માખણનો બીજો બાગ તથા નીચે બાગ એક પ્રછે એક લગાડી ઉપલીજ રીત પ્રમાણે વણવું. પછી આ માણની રોટલીને જે રકાખી અથવા બીજાં વાસણમાં માણનું પડ કરવું હોય તેમાં પાંધરવી. આવી કીસમનું માણનું પડ પુડીંગ અથવા પાછલીયા બનાવતી વેલાએ કામમાં આવેછે.

૧૩૫. પુડીંગ, તાર્ટ— રવો શેર ૦૧), મેંદા શેર ૦૧), ઇંડાં ૪). પેહેલાં કેરી, અને નાસ, પેર તથા સપરચંદ એમાંની કેઇબા એક સીજ લઈ છોલીને પાતરી કરી તેના વજન કરતાં જરા વધારે સાકર લઈ તેનો સીસે બનાવી ઉપલી ક્રેઇબી બતની ફરટને ચુરખાની માફક ચાસ પાવો. પછી તેમાં રવો તથા મેંદા લઈ તેમાં સોજું જરા ઘી, ઇંડાં તથા ખાંડ શેર ૦૧) નાખી જરા પાણીનો હાથ લઈ ખુબ મસલીને ખાંધવો, પછી ચાસ પાવલી ફરટને ચાસ સુધાં એક રકાખીમાં નાખી તે રાખી બરાબર ઉપલા ખાંધેલા આટાની રોટલી વણી તે રકાખી પર મુકી તેની અંદર-ની ફરટને રોટલીથી બરાબર ખંધ કરવી, અને હેઠે થોડો તથા ઉપર વધારે ઇંચાર રાખી જુલવું, ઉપરનું પડ લાલ થાય કે બાહાર કાઢાડવું.

૧૩૬. પુડીંગ, તીપસી— ઇંડાં ૧૮), મેંદા રતલ ૦૧), રવો રતલ ૦૧) ખાંડ શેર ૦૧) તથા વેલા-

તી જવ આંજીસ ૦૧) પેહેલાં ઇંડાંની દાલ તથા સપે-તીને જુદી કાઢાડવી, પછી ઇંડાંની દાલમાં ખાંડ ના-ખીને ખુબ ઘુંટવું, એકરસ થાય ને તેમાં મેંદા ને રવો સાથે મેલવવો, પછી ઇંડાંની સપેતીને ખુબ ચ-હડાવીને તેમાં સાથે મેલવવી, ને બધાંને એકરસ કરી ને સાંચામાં બરીને તનદુરમાં કે બઠીમાં મુકીને જુલ-વું. લાલ થાય કે બાહાર કાઢાડી તેની ઉપર છોલેલી બદામની સલેસ ઉપર ફરતી ખાસવી.

૧૩૭. પુડીંગ, આમંડ— ૦૧) રતલ છો-લેલી બદામની બીજ તથા ૨) છોલેલી કવડી બદામને ખાંડણીમાં ખારીક છુંદવી, છુંદતી વખતે તેમાં જરા જોલાળા છાંટતા જવું. પછી તેમાં ગરમ કીધેલું માખણ આંજીસ ૪), ૨) ઇંડાંની ડોલેવેલી દાલ, ૨) ઇંડાંની કંક ચહડાવેલી સુકેદી, ૨) ચમચા બરીને ચાહાડી મલાઈ, થોડી ખાંડ તથા એક ચમચો બરી બરાંનડી રેડી બધાને સારી પેઠ મેલવીને એકરસ કર-વું. પછી એ મેલવણી એક દીસમાં બરી પદરખાને બઠીમાં જુલવા મેકલવી, અને જરા લાલ થાય કે બાહાર કાઢાડવું.

૧૩૮. પુડીંગ, તરફર— ઇંડાં નંગ ૧૨) મેંદો રતલ ૦૧) રવો રતલ ૦૧) ખાંડ રતલ ૦૧) અને વેલાતી જરૂં આંજીસ ૦૧). પેહેલાં ઇંડાંની દાલ તથા સુકેદીને જુદી પાડવી. પછી ઇંડાંની દાલ તથા ખાંડને સારીકાણી ઘુંટી એકરસ કરી તેમાં આટો સારીકાણી મેલવવો, પછી સુકેદીને સારીકાણી ચહડાવીને તેમાં મેલવી બધાંને સારીકાણી એકરસ કરી તેને પતરાંનાં સાંચામાં બરવું, અને લાલ થાય કે બાહાર કાઢાડવું, પછી તેની સલી કરી તેની ઉપર કોઇબી બતની જેલી લગાડવી, અને પછી એક દીસને માખણ લગાડી તેમાં બરાબર ગોડવી તે પીએ તાંહાં સુધી ગલાશીઆ કસટર નાનવું, પછી ઇંડાંની સુકેદીને અમધી ચહડાવી તેની ઉપર દીશની બરાબર પાંચરવી, પછી તે પુડીંગ-ની રકાખીને સુકેદી સુકાએ ત્યાં સુધી તનદુરમાં કે બઠીમાં મુકી સેલેજ તાપ દેખાડવો, સુકેદી જરા સુકાય કે બાહાર કાઢાડવું.

૧૩૯. પુડીંગ, ઇસિખંજ રોલી— મેંદા રતલ ૦૧), રવો ૦૧) રતલ, ઇંડાં નંગ ૧૨), ખાંડ શેર ૦૧) અને વેલાતી જરૂં આંજીસ ૦૧) પેહેલાં ઇંડાંની દાલ અને સુકેદીને જુદી પાડી ઇંડાંની દાલ તથા ખાંડ અને જરાંને સારી કાણી ઘુંટી એકરસ થાય કે તેમાં મેંદા તથા રવો નાખીને સારીકાણી ઘુંટવું, પછી ઇં-ડાંની સુકેદીને ખુબ ચહડાવીને તેમાં મેલવી, પછી બધું સારીકાણી એકરસ કરીને એક પોલોનાં પતરાંનાં સાંચામાં નાખીને બઠીમાં કે તનદુરમાં મુકી જુલવું અને જરા લાલ થાય કે બાહાર કાઢાડવું.

૧૪૦. પુડીંગ, કસ્ટરનું—૧) પેંટ દુધ-ની અંદર ૧) ચમચો ભરી આપો નાખો આસતે આસતે કાલવેા, પછી ૫) ઇંડાંની કાલ તથા જ્ય છુંદેલી તજ નાખી જે ચસણમાં પુડીંગ ખનાવવાનું હોય તેને સારીપેટ માખાણ લગાડી ઉપલી મેળવણી તેમાં રેડવી. પછી એક જાડાં કપડાંને બીજરી નોચરીને તેને આપો લગાડી તે વાસણનું મોઢું ખાંધી લેવું. એક બીજાં વાસણમાં પાણી રેડી મુઢુલાપર મેંડી જ્યારે કકરા આવે ત્યારે પેલાં પુડીંગના વાસણને તે કકરાં પાણીમાં મુકવું. ધ્યાન રાખવું કે પુડીંગનું વાસણ પાણીમાં ડુબી નહીં જાય, માટે તેની કોર સુધી પાણી ભરવું નહીં. તથા પુડીંગમાં નાખેલાં ઇંડાં એક બાનુએ ઠરી નહીં જાય તેટલા માટે તેને થોડાવાર હીલગ્યા કરવું. અરથો કલાક થાય કે પેલાં વાસણને પાણીમાંથી ખાહાર કાઢાડી પેંટો કટકો છોડી દગખની જેલી તેની ઉપર લગાડી કામમાં લેવું.

૧૪૧. પુડીંગ, પનીરનું—૧) કાતરી પાં-જોની લઈ તેને દુધમાં ભોંજવવી, પછી ૩) ચમચા ખ-માંજીલું વેલાનાં પનીર, લવટાંક માખાણ. ૨) કાલવેલાં ઇંડાં, જરાક મીઠું, ચાંદ તથા લાલ મરચાંની જુકી. એ સઘલાંને એકરસ કરી પેલી કાતરીપર રેડી જુંજવું.

૧૪૨. પુડીંગ, મુરખ્યાનું—૧) સેર પાંજોનાં જુકો, ૧) સેર ઘી, ૧) સેર ખાંડ, ૨) કાલ-વેલાં ઇંડાં, અને ૧) પેંટ દુધ. એ સઘલાંને સારી પેટ મેલવીને એક દીશમાં અરથું રેડવું. ત્યારબાદ મુરખ્યાનું પેડ કરવું અને ઉપરથી પાછી ઉપલી મેલ-વાણી રેડી ભડીમાં જુંજવું.

૧૪૩. પુડીંગ રતાલા કનનું—૨) રતલ રતાલો કન લઈ તેને ખાડી, છોકીને ખુખ મસલવેા. પછી તેમાં ૧૧) રતલ માખાણ. ૧૧) રતલ ખાંડ, ૧૨) તજ, નવની તથા ૬) કાલવેલાં ઇંડાં અને થોડું ગોલાખનું પાણી નાખી સઘલાંને એકરસ કરી દીશમાં રેડી જુંજવું.

૧૪૪. પુડીંગ, અંજીરનું—૧) રતલ અંજીરને પારીક કાપોને ૧) રતલ ઘીમાં મસલી ના-ખવાં, તથા તેમાં થોડો આપો, ૧૧) રતલ પાંજોનાં જુકો, ૧) રતલ ખાંડ. ૧૧) શીર દુધ અને ૨) ચારવેલાં ઇંડાં. એ સઘલાંને એકરસ કરી દીશમાં રેડી જુંજવું.

૧૪૫. પુડીંગ, દરાખનું—૧૧) રતલ કીસમીસ દરાખ અને ૧૧) રતલ કણ માખાણ. એ એકને ખીમાની માફક છુંદી પારીક કરી તેમાં ૪) કા-લવેલાં ઇંડાં, લવટાંક ખાંડ, ૧) મુકી ઘણેના આપો ૧) ચમટી નીમક તથા જરાક નવફૂલની જુકી નાખી

એ સઘલાંને એકરસ કરી એક જોડી રકાખીમાં ભરી તેને ભડીમાં જુંજવું.

૧૪૬. પુડીંગ, ખીસકીટનું—૧૧) રતલ ખીસકીટ, ૧) રતલ ખદામની છોલેલી ખીચ, તથા ૧૧) ખાટકી. ઉકાલેલું ઘટ દુધ. પેહેલાં ખીસકીટને છુંદી તેની સાથે ખદામની ખીજ છુંદવી. ત્યારબાદ તેમાં ઉપલું દુધ નાખી એકરસ કરી જોડી રકાખીમાં ભરી, ભડીમાં જુંજવું.

૧૪૭. ખીસકીટ જીનજર—૨) રતલ આપો, ૩) આંજોસ માખાણ, ૩) આંજોસ પારીક ક-રેડી ખાંડ, અને ૨) આંજોસ પારીક છુંદેલી જુંક. આ સઘલાંને એકરસ કરી ગુંદવું, અને પછી મેલવાણી-ને જડી વણીને ગલાસથી ખીસકીટના આકારના કકડા કાપી કાઢાડવા. ત્યાર પછી ખીસકીટને એક મધ્યમ ભડીમાં કીકસ રંગ ધરે અને કકરી થાય ત્યાંસુધી જુ-નવા રેવી.

૧૪૮. ખીસકીટ, વાઇન—૧૧) રતલ આપો ૪) આંજોસ માખાણ, ૪) આંજોસ જુફેડ ખાંડ, ૨) ઇંડાં, ૧) દગખ કારખાનેટ આક એમોનીઆ, અને સુફેટ વાઇન જ્યાંસુધી મેલવાણી નરમ થાય એટલો નાખવો. આ સઘલાંને ગુંદી ગલાસથી કકડા કાપી કાઢાડો અને જુંજવા મોકલો.

૧૪૯. ખીસકીટ, કીમ—૧) રતલ ઘજા-ના જોન મેંદામાં ૧) રતલ માખાણ નાખી સારી પેટ મે-લવી રેવો, પછી તે આટાની વચમાં ખાટોકરી થોડી લી-જુની છાલ મસલેલી, છુંદેલી ખાંડ રતલ ૧૧) અને ૩) ઇંડાં તેમાં નાખી ખધાંને સારીપેટ મસલી તેમાંથી અખરોટના જેટલા નાના દડા કરવા પછી તેની ઉપર લાકડાની પટ્ટી થોડીને ચપટી કરી પતરાંપર મુકી ઘણીજ ધીમી ભડીમાં જુ નવા મુકવી.

૧૫૦. ખીસકીટ, સ્વીટ—૧) રતલ આપો ૧) રતલ, માખાણ ૧૧) રતલ, સફેદ ખાંડ ૧૧) રતલ, તાજાં ઇંડાં ૨) અને થોડી કેરાને સોડ નાખી ખધાંને ઘટ વણી શકાએ એવું કરવું. પછી એને લાકડીના જેવો વણી તેમાંથી થોડો આપો લટ ખીસ-કીટના જેવા દડા ખનાવવા. પછી તે દડાને જરા ઉપરથી આંગણાંએ દાખી ચપટા કરવા, અને કાંટાથી ઉપર નાકાં પાડી પતરાં ઉપર મુકી ધીમી ગરમીની ભડીમ જુ નવા મુકવી.

૧૫૧. ખીસકીટ, હારડ—૨) આંજોસ માખાણમાં ૧) રતલ આપો લાહી જેવો ઘટ થઇને મ-સલી શકાય એટલું દુધ રેડી ગરમ કરવું, પછી ઉતાગે પાડી તેમાં ઉપલા આટાને નાખી મસલી ગુંદીને તેના

એક ઝાંરે કરવો. પછી તેને વેલણથી ખીસકીટના જેવું બંધું વણી ઉપર ગભારા દાખીને ખીસકીટ કાપી કાઢાડવી. તે કાપી કાઢાડેલા કટકામાં કાંચે ભોકીને નાકાં પાડવાં, અને પતરાંપર મુકી ધીમી બહીમાં આસરે ૧) મીનીટ જીંજવા મુકવી.

૧૫૨. ખીસકીટ, પસતાની—સોજે ઘજાનો આયે ૧) રતલ, સફેદ ખાંડ ૧) રતલ, જાણા કાપેલાં પસતાં ૧૧) રતલ, ૨૦) ઇંડાંની કુત દાલ (સપેની નહીં લેવી). પેહેલાં ખાંડ તથા ઇંડાંની દાલને એક વાસણમાં નાખી ચમચાએ કરી ખુબ મેલવવું, પછી તેમાં પસતાં તથા આયે નાખી બધાંને સારીપેટ મેલવી કદ એક ઇંચ જોડાં પતરાંનાં મોઢાટાં થારાંમાં નાખી મધ્યમ ગરમીની બહીમાં જીંજવા મુકવું અને થંડું પડે ત્યારે છરીથી કરી તેની સહેસો કાપી કાઢાડવી.

૧૫૩. ખીસકીટ, વેફર—ઘજાનો મેંદો ૧) રતલ, ચારેલી ખાંડ ૪) આંજોસ, માખણ ૨) આંજોસ, એ બધાંને એક વાસણમાં નાખી તે રોટલીનાં આટા જેવું નરમ થઈને વણી શકાય એટલું ઇંચ તેમાં રેડી આસરે એક કલાક સુધી મસલીઆ કરવું, પછી તેને વેલણથી પોહોડું વણીને પાતલી રોટલી બનાવવી, અને તેના ખીસકીટના જેવા આકાર કાપી કાઢાડી મધ્યમ બહીમાં જીંજવા મુકવી.

૧૫૪. ખીસકીટ, પ્લેન—૧) રતલ મેંદો, ૧) ઇંડાંની દાલ, ૨) આંજોસ ખાંડ, એ બધાંને ભેલીને આયે મસલી શકાય એટલું ઇંચ રેડી ઘણા વખત સુધી સારી પેટ મસલીને એકરસ કરવું, પછી તેની ખીસકીટના જેવી પોહોડી રોટલી વણવી અને તેના ખીસકીટના આકારમાં કટકા કાપી કાઢાડી પતરાં ઉપર મુકી બહીમાં જીંજવા મુકવી. સુકાઈને કઠણ થાય કે કાઢાડવી.

૧૫૫. ખીસકીટ, ફીંગર—૩) રતલ મેંદો ૧૧) રતલ ચારેલી ખાંડ, ૧૧) રતલ માખણ અને લીંજ ના એસ-સના થોડાં ટીપાં, એ બધાંને મેલવી નાખી આયે મસલીને કઠણ વણી શકાય એટલું ઇંચ રેડી સારીપેટ મસલવો. પછે તેની લાંબી લાકડીઆ વણી કાઢાડવી, અને તે લાકડીઆના પાંચ પાંચ આંગલ લીંખા કટકા કાપી કાઢાડી ખીસકીટ જીંજવાના પતરાં ઉપર મુકી બહીમાં જીંજવા કાઢાડવી.

૧૫૬. ખીસકીટ, બટર—માખણ ૧) રતલ ગરમ દીધેલું ઇંચ ખાટલી ૧), ઘજાનો મેંદો રતલ ૮). એ બધાંને સારી પેટ મેલવીને ચંદવેા, અને જ્યારે બધું એકરસ થી રીતે ચંદાઈને નરમ વણી શકાય એવું થાય કે તેની બડી ખીસકીટના જેવા આકારમાં કટકા કાપી કાઢાડવા, અને તેને કાંટાથી આંધરાં પાડી જીંજવાના પતરાં ઉપર મુકી તેને બહીમાં જીંજવા મુકવી.

૧૫૭. ખીસકીટ, સીડ—મેંદો રતલ ૧) ખાંડ આંજોસ ૪), જરા “કેરાવેસીડ”, નાનો અરધી ચમચી “કાર્બોનેટ ઓફ સોડા” એ બધાંને ઘાડી મેલાહી અથવા ઇંધથી મેલવીને મસલવું, પછી તેને પોહોડું વણી તેનાં ઉપર આંગલી દાખીને ખીસકીટના આકારમાં કટકા કાપી કાઢાડવા, અને તેને તરત જીંજવા કાઢાડવી.

૧૫૮. ખીસકીટ, આરાડટની—માખણ ૧) રતલ, મેંદો ૧) રતલ, ચારેલી ખાંડ ૧) રતલ, ઇંડાં નંગર ૨), આરાડટ ૩) આંજોસ. પેહેલાં માખણની કીમ બનાવી તેમાં ડોહોવેલું ઇંડું થોડું નાખવાં જવું, પછી તેમાં ખાંડ, મેંદો અને આરાડટ નાખી બધાંને સારીપેટ એકરસ થી મેલવી આસરે એ કલાક સુધી રહેવા દેવો, પછે વેલણથી પોહોડું વણી તેની કાપણીથી ગોલ ખીસકીટ કાપી કાઢાડવી, અને ધીમી બહીમાં પતરાંપર જીંજવા મુકવી.

૧૫૯. ખીસકીટ, કેપટન—ઘજાનો મેંદો રતલ ૪), ખમીર રતલ ૧૧), એ બેઠ મેલવણી નરમ થાય એટલું પાણી નાખીને આટાને જોરથી ઘણાવાર મસલીઆ કરવો, પછી તેની ગોલ પોહોડી ખીસકીટ બનાવી ઉપર કાંટાથી નાકાં પાડી ધીમા ઇંગારની બહીમાં એ કલાક સુધી જીંજવા મુકવી, પછી કાઢાડીને ગરમ જગા ઉપર સુકાતી મેલવી.

૧૬૦. ખીસકીટ, ફરેચ—૩) ઇંડાંનાર આયે અને તેટલીજ ખાંડ લેવી. પેહેલાં ૩) ઇંડાંની સુકેદી અથવા દાલને જુદી જુદી કાઢાડી સુકેદીને ખુબ કક ચઢાવવો, અને તેમાં નારંગીની શીરો પાયલી જાલને જણી જણી કાપીને ૧૧) આંજોસ નાખીને ખુબ મેલવી તેમાં આયે, ખાંડ, ઇંડાંની દાલ નાખી ચમચે કરીને ખુબ મેલવી નાખવું, પછે સફેદી કાગલની ઉપર મરજ પ્રમાણે ખીસકીટના આકાર બનાવી ઉપર ખાંડ બબરાવીને ઘણાજ ધીમાં ઇંગારની બહીમાં જીંજવા મુકવી, જીંજાઈ રહે કે પાહાર કાઢાડીને સંભાલથી કાગલ કાપી નાખવાં.

૧૬૧. ખીસકીટ, સ્પંજ—૧૨) ઇંડાંની દાલને ૧) કલાક દાલવી અને તેમાં ૧૧) રતલ ખાંડ નાખી જ્યાંસુધી ઉપર પરપોટા આવે ત્યાંસુધી ઢાલવવો, ઇંડાંની સુકેદીને સારી પેટ કક ચઢાડીને ઉપલી દાલ તથા ખાંડમાં મેલવવી, અને તેમાં ૧૪) આંજોસ આયે તથા ૨) આંજોસ લીંજની ખમણેલી દાલ નાખી બધાંને સારીપેટ એકરસ કરી પતરાંના મોઢાટાં માખણ લગાડીને એ મેલવણી તેમાં બરવી, અને ઉપર ખાંડ બમરાવી ૧૧) કલાક સુધી જીંજવા મુકવી.

૧૬૨. મકરૂન, બનાવવાની રીત—પેહેલાં ૧) રતલ બદામની છાણેલી બીજ લઈ તેને એક

સાફ ખલમાં છુંદી લાહી જેવી ખનાવવી, અને તેમાં ૧) રતલ ખાંડ, ૨) ઈંડાંની સુફેદી, અને ૨) લીંછના ગર કાઠાડેલી ખમણેલી બલ ઉમેરી સઘલાંને સારીપેઠે મેલવવું. પછી આ મેલવણીને એક ચમચાથી એક કાગળના તાવ ઉપર મકરૂનનાં કદ જેટલી મુકી તેએને મધ્યમ બડીમાં જીંજવાં. મકરૂન થવા પછી એ કોઈની મરજી હોય તો તે ઉપર ખાંડ તથા ઈંડાંની સુફેદી મેલવી પડ કરવું તથા તેને સુકાવવા દેવું. (બુએ એક તથા ખીસકીડને માટે ટોપી ખનાવવાની રીત.)

૧૬૩. મકરૂન, નાલીએરનાં—નાલીએર, ૧) રતલ ખાંડ, અને ૮) ઈંડાંની સુફેદી. નાલીએરને ખમણીને એક જાડી રકાખીમાં પાથરવું, અને તેને બે દાહાડા સુધી ધીમે ધીમે સુકાવવા દેવું. ત્રીજે દાહાડા ખાંડને સારી પેઠે ચોલીને તથા સુફેદીને કદ ચહુડાવીને જાપમાં ખમણમાં મેલવે, અને તેના નાના નાના લાડવા કરે. પછી તેમને એક માખણ ચોપડેલાં પતરાં પર મેલીને ૨૦ મીનીટ સુધી ધીમી બડી પર જીંજવા મોકલે.

ગાંમઠી મીઠાઈ ખનાવવાની રીત.

૧૬૪. આઊઠ, ખનાવવાની રીત—બીના ચોખાને આટો શેર ૧) ખાંડ શેર ૨) નારીએલ ૨) ઘી શેર ૧). પેહેલાં આટો, ખાંડ, તથા નાલીએર ખમણી તેલું કુધ કાઢાડી સાથે મેલવી એક તપીટીમાં નાખી સહુલાપર મુકીને ખરવું કરવું, પછી તેમાં ઘી નાખી ઘી છુટું પડ તાંહાં સુધી ઘુંટીયા કરવું અને તેને નીચે ઉતારી સોજ ખુમચામાં નાખીને સરખું પાંથરવું, અને તેની જાગેર બદામ દરાખ તલીને બજારવવી, તથા ૧) તેણે એલચીદાણા છુંદાને બજારવવા, અને ૨) ખંચાએ કે મરજી માફક કટકા કરી ખાધામાં લેવું.

૧૬૫. કરકરીઆં—૧) શેર ઘજાને આટો ૧) શેર ઘી, ૧) શેર કુધ, અને ૧) શેર ખાંડ. કુધને દેશલવું, ખાંડને શીરો ખનાવવો, અને એ બંનેને એકરસ કરી રહેવા દેવું. આટાને બુકો મસલીને એક થાલીમાં વેલણથી મોઢાટી રોટલીના આકારમાં ગોલ પાંથરવો, તથા તેના ઝીણાં બદામના જેવડા કકડ કરીને થોડા વખત ખુલ્લી હવામાં રાખવા, અને પછી ઘીમાં તલીને કુધ તથા ખાંડના શીરોમાં થોડા વખત ઉકાલવા. થંડું થવા બાદ તે ઉપર ચુલાખ છાંટીને ખાવામાં લેવાં.

૧૬૬. કાફીના સીરો—ના) રતલ બંચી તાલ દહલી કાફીને ૩ પેંટ પાણીમાં નાખી ૧) પેંટ પાણી રહે ત્યાં સુધી જીકલવી, અને પછે આ પાણીને

થંડું પાડી બીજાં સાફ વાસણમાં નાખીને તેમાં સુફેદ ખાંડ નાખી તેના જીરો સીરો ખનાવવો. સીરો થંડો પડવા પછે ખાટલીમાં બરી મજબુત હુચ મારવો. એ એક પચાણ કાફી ખનાવવી હોય તો આ સીરોમાંથી ૨) ચમચી લઈ તેમાં જીકલવું પાણી નાખવું, તથા કુધ ઉમેરવું.

૧૬૭. કેરવાઈ જેલીની—પાકાં તલવાનાં કેરાં નંગ ૫) લેઈ તેમાં થોડું પાણી નાખી બાફવા મુકવું. બાફાઈને નરમ થયા બાદ થંડા પડે ને કરછીથી ઘુંટીને નરમ માવા જેવાં કરવાં, પછે તેમાંથી થોડું થોડું લેઈ તેવું કુલ્હાં ખનાવી તેમાં કોઈખી જીતની જેલી બરીને લાવરાની માફક ગોલ વાલીને ધીમાં તલી કાઢાડવી.

૧૬૮. કેરવાઈ માવાની—(બુએ કેરવાઈ જેલીની) ઉપલી રીત પ્રમાણે કેરાં તથા ચાર કરીને જેલીને બદલે કડણ માવો બરીને જુડતાં ધીમાં તલી કાઢાડવી.

૧૬૯. કેરવાઈ મુરખખાની—(બુએ કેરવાઈ જેલીની) તેજ પ્રમાણે કેલાંને બાફીને તથા ચાર કરીને જેલીને બદલે કેલખી જીતને કડણ મુરખખો બરી લાવરાની માફક વાલીને ધીમાં તલી કાઢાડવી.

૧૭૦. કેરવાઈ બદામ દરાખની—થોડાંક તલવાનાં કેલાં લાવી તેમને આખમાં બાફી કાઢાડવાં, અને પછે તેમને છાલી આટાની મીસાણે મસલી નાખી નાના નાના પેકલ ગોડા ખનાવવા, અને તેમાં બદામ, દરાખ, પીસતાં, ચારોલી, ખસખસ, સાકર વગેરે મેવો બરી તેએને સારાં ધીપાં તલી કાઢાડવા, એટલે કેરવાઈ ખાવાને તથા ચાર યદ.

૧૭૧. કોપરં પાક—ખમણું કોપરં શેર ૨) લઈ તેમાં ૧૧) શેર ખાંડની ચાર તારી ચાસણી કરી. તેમાં ખમણું કોપરં મેલવી નાખી એલચીદાણા બજારવીને એક થાલીમાં નાખી સરખું પાંથરીને ઉગવા દેવું. પછી તેના છરીથી ત્રણ ત્રણ આંગળના કટકા કાપી કાઢાડવા.

૧૭૨. ખાજા—ઘજાના આટાને સોજે રવો ટીપરી ૧૧) જીરુલા ઘાંધલા ચોખાને આટો ટીપરી ૩) માદોઈતું મોજું ઘી શેર ૩). પેહેલાં ઘજાના રવાને થોડું થોડું પાણી નાખી ખુબ મસલવે, મસલવામાં ઘણેજ વખત લેવો, કારણ કે જેમ વધારે મસલવે તેમ ખાજાં ઘણા સરસ બનશે પછી એ બાંધેલા આટાને ગોરો ખનાવી એક બાબુએ મુકી રાખવે પછી એક કઠોરમાં ઘેંચેલા ચોખાને આટો નાખી ઉપલાં ધીમાંથી થોડું થોડું નાખી આટાને ખુબ મસલીને તેવું માણુ ખનાવવું, જેટલું બપે તેટલું ફકત ઘીથીજ ખુબ મસલીને માણુ

બનાવવું, પછી તેનો ગોરોખ નાવવો. ત્યારબાદ એક ખુમચો લઈ ઊંધો વાલી બીના ચોખાને જરા કોરડા આટો બજારની પાણીનો હાથ લઈ પેલા ઘર્જાના આટા-નેા ખાંધેલો ગોરો તેની ઉપર મુકી શેટલીના જેવો પોહોરો કરવો. પછી તેની ઉપર ઉપરો માણમાંથી અરધો ભાગ લઈ પાંચરીને બેઠે છેડા સંભાળથી વાલીને પાછો શેટલી જેવું હાથેજ પોહોર કરવું અને તેની ઉપર ખાકી રહેલું માણ પાંચરીને તેના બેઠે છેડા બરાબર પકડીને તેને ઘણીજ વલ આપીને મરજી પ્રમાણે ગોરા કરીને વેલણે વણી કાઢાડવા. વણતી વખતે વેલણને જરા ઘી લગાડવું, પછી તેમા આંગણાંએ કરી એ ચાર ખાડા પાડીને છડાં ધીમાં તળી કાઢાડવા. પછી તલતી વખતે સંભાલ રાખવી કે ખાજાં લાલ નહીં થઈ જાય.

૧૭૩. ખાંડની ચાસણી—જેટલા શેર ખાંડની ચાસણી લેવા કહી હોય તેટલા શેર ખાંડ લઈ તેમાં એક કોટલાં સુધાં ભાંજેલું થંડું તથા એક કુલોથું પાણી લઈ હાથે કરી કદ ચઢાડવીને ઉપલી ખાંડમાં નાખી તેમાં તેના વજન પ્રમાણે પાણી રેડી ચુલાપર મુકવું, જ્યારે તેમાં આબજેરા આવે કે લીંછુની એક ચીરનો રસ તેમાં રેડવો, પછી તેમાં ખાંડના મેલ આવે તે ચમચે કરી કાઢાડના જવું, જ્યારે મેલ ઉપર આવતો ખંચ થાય અને શીરો સાફ દેખાય કે ઉતારી પાડી બીજી તપી-લીમાં ગારી કાઢાડવો. પછી પાત્રું ચુલાપર મુકી શીરો થાય કે ચમચે કરી હીલવ હીલવ કરવું. શીરો પાકે થયોછે કે નહીં તે તપાસવા સાફ ચમચને વલ-ગેલી ચાસણીને આંગળી લગાડી ચમટીમાં ઢાખવો અને ચમટી ઉઘાડનાં આંગળી અને અગોઠા વચે જેટલા તાર દેખાય તેટલા તારી ચાસણી બાળવી.

૧૭૪. ખાંડનાં રમકડાં—ખતાસાની રીતે ચાસણી કરી બીખામાં બરતી. એટલે જેવો કીસમનાં બીખાં હશે તેવાંજ રમકડાં બનશે પણ નફર રમકડાં કરવા માટે પાંચ તારી ચાસણી કરવી જોઈએ.

૧૭૫. ખાંડની શુદ્ધ ચીનાઈ શાકર જેવી શાકર—૧) શેર સારી ખાંડના શીરો બનાવવો, અને તેના સઘડો મેલ સાફ કરી તેની અરધ તારી ચાસણી કરવી. પછી એક મટોડીનું કેઈ વાસણુ લઈ તેમાં સુતરના તાર ચાંટાડી ને તેના છેડા બાહર રાખવા. ત્યારબાદ તેમાં ચાસણી બરી તેનું મેલોડું ખાંધવું, અને જમીનમાં ખાડો ખણી તેમાં ઉનાં ઉની રાખે બરીને તે રાખમાં પેલું વાસણુ કાઢા સુધી ડાલવું. ત્રણ દાહાડ થયા પછાં તે વાસણુને બાહર કાઢાડીને એક દાહાડા તડકામી બાકું રાખી મુકવું. અને બીજે દાહાડ તે વાસણુ ઉપર

મટોડીને પાણીમાં બીજવીને તેનો ચાર તરફ ધર કરવો. પછી તે ધર ચાર ઘડી રાખીને પાછો કાઢાડી નાખવો, અને તે વાસણુને એક થાલીમાં મુકી આરતે-થી બાંજ શાકર કાઢાડી દેવી. આ શાકરના પાસ શુદ્ધ ચોખ્ખી ચીનાઈ શાકરના જેવા થાય છે.

૧૭૬. ખીર, ધાંડાના રવાની— ધડાનો રવો શેર ૧૧) પાણી શેર ૨૧) ખાંડ શેર ૧) કુધ શેર ૧) ખાખરા કીચેલા એલ-ચીદાણા તેલો ૧૧) તથા જલ ૧) પેહેલાં રવો તથા પાણીને સાથે મેલવી ચુલાપર મુકવું, અને કકરો પડ કે તેને શુંટીયા કરવું, જ્યાં સુધી રવો ચરીને ઘાટો થાય ત્યાં સુધી તેમાં ખાંડ તથા કુધ નાખ્યા કરવું. કકરો પડ ને નીચે ઉતારી તેમાં એલચીદાણા તથા જલકલ નાખી થુંટીને એકરસ કરવું.

૧૭૭. ખીર સેવની—સેવ શેર ૧), પાણી શેર ૧૧), ઘી ચમચો ૧૧), ખાંડ શેર ૧૧), બેંસનું કુધ શેર ૧૧) (બેંસનાં કુધને ખડે નારીએલનું કુધ પણ ચાલશે). પેહેલાં સેવ તથા પાણી અને ઘીને સાથે મેલવીને ચુલાપર મુકવું, કકરો પડ ને કકરીએ ઉથલપાથલ કરવું. પછી તેમાં ખાંડ તથા કુધ નાખી કરછીએ થુંટી નાખી થોડું પાણી બને કે ઉતારી પાડવું.

૧૭૮. ગુલકંદ—રતન ૧) તાજાં ગોલા-બનાં કુતની પાંદડીને ખડમાં નાખી છુંદો, અને તેમાં રતન ૩) સાફ કરેલી ખુરા ખાંડ નાખી કરીથી છુંદી બેઠેને સારી પેટે મેલવી નાખો. ગુલકંદ જેમ જુનેા હોય તેમ ગુણમાં સારો ગણાય છે, માટે તીનના નવા દાખડામાં બરીને રાખી મુકવો.

૧૭૯. શુંદરનો શીરો—જેટલો જેટલો એટલો અરખી શુંદર લઈ તેને ખારીક વાટવો, અને તેની ઉપર જેટલો એટલું ગરમ પાણી નાખી તેને ધોગલવા દેવો; પછી તેમાં મરજી પ્રમાણે મીઠાસને માટે નીરમલ શીરો ઉમેરવો, એટલે શુંદરનો શી-રો થયો.

૧૮૦. શુંડી—ચણાનો આટો શેર ૧) લઈ તેમાં ઘી શેર ૧) નાખીને ખરમોટવું. પછી તેમાં થોડું પાણી નાખીને મસલવું, ત્યારબાદ કડાઈમાં ઘી શેર ૧) નાખી તેનીએ જુખ બરડું કરીને કકડાવું, પછી કડાઈ ઉપર ઝાચે મુકીને તે ઉપર થોડો આટો મુકીને મસલવો, જેથી ઝારાનાં નાર્કામાંથી ઝીણા ઝીણા મોટી સરખા કડાઈમાં દાણા પડશે. તે દાણા લાલ થાય કે બીજા ઝારાથી કાઢાડી લઈ વાંસણમાં નાખી શાકરી-આ ખાંડમાં સારી પેટે ખરમોટવા.

૧૮૧. ધણિનું કુધ કાઢાડવાની રીત— શેર ૧) ધડાને પાણીમાં બીજવીને જે રાત પાણીમાં

રાખી મુકવા, પછી નીચે દહાડે તે બીજવેલા ઝાંઝાને એક માહોટી કહેરાટમાં અથવા ખડમાં નાખી ખુબ છુંદીને તેનું કુધ કાઢાડવું, તેમાં શેરે શેર પાણી રેડીને ઘજાને ખુબ ચોલીને એક ઝીણું કપડાંથી તે પાણી ખીજ વાસણમાં ગાળવું, અને તે બીજવેલા ઘજાને નીચવીને કુચા કાઢાડી નાખવા, અને તે ગાળેલાં પાણીને ઠડવા દેવું, તે ખુબ થડને ઉપર ઉપરથી પાણી નીતારી કાઢાડવું, એ પ્રમાણે પાણી નીતારી કાઢાડી નીચે થડેલાં કુધનાં વાંસણને તડકામાં સુકાવા મેલવું, થોડું સુકાવા આવે એટલે છરીથી તેના કકડા કાપી સારી પેટ તડકામાં સુકવવું.

૧૮૨. ઘેવર—૧) શેર મેંદાને ૦) શેર થીમાં સારી પેટ થોડાં પાણીમાં કઠણ બાંધીને ગોઠા કરવેા, અને તેને એક વાસણમાં નાંખી તેની ઉપર દનાં પાણીની ધાર નાંખીને ખુબ કેલવેા. એવી રીતે દનાં પાણીની ધારમાં કેલવીને માલપુરાના જેવું ખમીર કરવું, ત્યારબાદ એક નાના પેણાંમાં ૧) શેર થી પુરીને તલે ખુબ તાપ કરી ઉપરું તદ્યાર કીધેલું ખમીર એક કડછીમાં આશરે ૧૧) પારોર લઈને થીમાં રેડવું, પછી તે તરીને ઉપર પુરીની માદક આવે તેને ફેરવીને આરાથી કાઢાડવું, અને આગલથી તદ્યાર કરી રાખેલી ૨) શેર ખાંડની ચારતારી ચાસણી કરીને તે તલી કાઢાડેલું ઘેવર ચાસણીમાં ખેડી કાઢાડવું. એવી રીતે એકેક, થીમાં તલી ચાસણી પાછને કાઢાડવો.

૧૮૩. ચણાની સેવ—ચણાના આટની સેવ કરવી હોય તો શેર ૧) ચણાનેા આટો લઈ તેમાં મરજી પ્રમાણે નીમક નાખી આંગણ ૨) બરીને બજ્યાંનો મસાલો (જુઆ બજ્યાંનો મસાલો ખનાવવાની રીત) નાખવેા, અને આટાને પાણીથી બાંધવેા. પછી એક કડાઈમાં શેર ૦) સોજું તેલ નાખી તેને પાકું કરવું, અને તે પાકું થાય એટલે આરાને કડાઈ ઉપર મુકવેા, અને તે ઉપર આટાનો એક ગોઠો મુકીને સારીપેટ ઘસવેા, એટલે આરાને નાકાં પ્રમાણે જડી અથવા પાતલી સેવ થઈ તેમાં પછી લાલ થતી જશે તેને એક ખીજ આરાથી કાઢાડતા જવું તથા ખીજ એજ પ્રમાણે ખનાવતા જવું.

૧૮૪. ચણાના ગાંઠીયા—ચણાનો આટો શેર ૧), ૧) પદસાબાર પાપડપાર, ૧) પદસાબાર નીમક, અને આંગણ ૨) બરીને બજ્યાંનો મસાલો (જુઆ બજ્યાંનો મસાલો ખનાવવાની રીત) આ સઘલાંને બરાબર મેળવી આટાને પાણીથી બાંધવેા. પછી તેની ગાંઠીયા જેવી જડી જડી સેવ ખનાવી કડાઈમાં ૦) શેર તેલ નાખી તેને પાકું કરવું, અને જ્યારે તે પાકું થાય ત્યારે તેમાં પેલા ગાંઠીયાને લાલ તલી આરાથી બાહરે કાઢાડતા જવું તથા ખનાવતા જવું, માહોટાં નાનાં આરાથી પણ શેવની મીસાલે ગાંઠીયા થાય છે.

૧૮૫. ચપટાં, માણુના ખમણનાં—

બીણા ચોખાનો આટો શેર ૧) અને મીઠાઈનું થી શેર ૦) લઈ એ બેઉને ખુમચામા નાખી સારી પેટ તેનું માણુ ખનાવવું. પછી એક ખીજ ખુમચામાં ટીપરી ૧) ઘજાને રવો નાખી ખુબ છુંદીને પાણીથી કડણ બાંધી તેના ગોરો કરી તેને શેટલી જેવો પોહોરો વણી કાઢાડી પેલા બીણા ચોખાનું માણુ હાથે કરી બેઉ પડ ઉપર લગાડવું, પછી તેને ગોલ વલીને નેનાં વજન પ્રમાણે નાના અથવા માહોટા ગોરા પાડી વેલણથી વણવા, વણીને તેમાં કેપરાનું તરેલું ખમણ થોડું થોડું મુકી તેના એક છેડા ઉપર ઢાંકી આંગણથી તેની ફરતી ધાર ખમણ દેખાય નહોં તેમ દાખી દેવી. એ પ્રમાણે જેટલા ગોરા હોય તેનાં ચપટાં ખનાવવાં, પછી પેણાંમાં જીરું થી નાખી એકેક ચપટું મુકી જરા લાલ થાય કે કાઢાડવું.

૧૮૬. ચપટાં, સાદાં—ખાંડ ૧) પારોર થી

નવટાંક ૧) ઘજાને મેંદો ટીપરી ૧) ઘજાને રવો ટીપરી ૧) થોડા ખોખરા કીધેલા એકચીકાણા. પેહેલાં ઉપર કહેલા બધા સામાનને એક ખુમચામાં નાખી સારીપેટ એકરસ કરી તેમાં થોડું પાણી નાંખતાં જવું અને શેટલીના આટાની માદક મસલીને છંટતાં જવું. એ આટાને જરા કઠણ બાંધી લાડવા જેવા ગોરા ખનાવી એક ખુમચાને અખરે વારી તેની ઉપર જરા જડું વણી કાઢાડવું, વણતી વખતે વેલણને થી લગાડવું કે આટો વલગે નહોં, એ પ્રમાણે ઉપલા આટાનાં બધાં ચપટાં વણી થોડો વખત વખાતાં રાખી કડડનાં જીરું થીમાં તલી કાઢાડતાં. એ વધારે ખનાવવા હોય તો ઉપરના વજન પ્રમાણે વધારે સામાન દેવેા.

૧૮૭. ચાપટ, મીઠા—ઘજાને મેંદો શેર

૦) ઘજાને રવો મુકી ૧) જરેલા બીણા ચોખાનો દરેલો આટો ટીપરી ૦) મરચીનાં ઇંડાં ૫) ખાંડ નવટાંક, થી ૨) પદસાબાર, ખનણું નારીએળ ૧), ખોખરા કીધેલા શેરા એકચીકાણા તથા મેજ ખમણું બનકલ. પેહેલાં ઇંડાં અને ઉપરના બધા સામાનને સારીપેટ મેલવીકેવો, પછી આટો ધારો થાય તેટલું તેમાં નારીએળનું કુધ કાઢાડી નાખવું, અને પછી તે મેલણીને ૧) થી ૨) મીનીટ રહેવા દેવું. ત્યારબાદ ચુલાપર એક સાલો લોહીડી મુકી તેની ઉપર તાવેલું થી જરા પાંચની પેલા આટામાંથી કરછીબરી ઉપર ફરવું રેડી તવાથાએ કરી શેટલીના જેવું પોહોરું કરવું. જ્યારે તરીએનું પર થાય કે ફેરવી નાખવું. લાલ થાય કે કાઢાડતાં જવું. એ પ્રમાણે દરેક ખનાવતા જવું.

૧૮૮. ચાહેનો શીરો—૧) આગસ કા-
લી ચાહે અને ૩ આગસ ગ્રીન ચાહે ઉપર પેંત ૧)
ઉકલવું પાણી નાખી તેની ચાહે બનાવવી, અને
તેમાં રતલ ૧૧) સાક કચેડી ખાંડ નાખી પેંત ૧)
ફીકો (પેલ) બરાંડી ઉમેરવો, અને આ શીરો
ગરમ હોય તેટલાંજ કપડાંથી ગાલો લેવો.

૧૮૯. જલેબી—બીના ચોખાનો આદો શેર
૧) ઘઙોના મેંદો શેર ૧) તેમાં પાણી ખાટસી તાડી
રેડી પાણીથી તે આટાને કડછી ઉતરતા બાંધવો. તે
આદો ચરેને પેણામાં આશરે ૪) શેર ઘી રેડીને ચુલાપર
મુકવું. જ્યારે ઘી ગરમ થાય કે તેમાં આંધરાવાણું
વાસણ અથવા કાટલી લઈને તેમાં તે આદો બરીને
આંધરામાંથી હાથે કરીને જલેબીની કાની કરવું રેડવું.
બેઉ પર લાલ થાય કે ૭) શેર ખાંડની કઠણ ચાસણી
કરી તેમાં તરેલી જલેબી ખોળી કાઢાડવી.

૧૯૦. દહીનું શીખડ—દહી શેર ૨)
ખાંડ શેર ૧૧) થોડું ખમણું જન્યકલ તથા
બદામની બીજની સલેસ, ૩) વાલ કેસર, ન-
વટાંક દુધ. પેહેલાં દહીને એક સફેદ કપરામાં
નાખી તેની પોટલી બાંધીને બુલતી તાંગી રાખવી,
જેથી દહીમાંનું તમામ પાણી નીકળી જશે. પછી તે
દહીને ખુબ બાંગી નાખીને એક શોન્ન કપરામાંથી
ગાળીને કલાઈના વાસણમાં કાઢાડવું, પછી તેમાં
ખાંડ, જન્યકલ, બદામની સલેસ તથા કેસરને દુધમાં
બીજનીને બધું દહીની સાથે મેલવી એકરસ કરવું
એટલે દહીનું શીખડ થશે.

૧૯૧. દહીતરાં—૧) શેર મેંદો લઈ તેને
૧) શેર ઘીમાં ખરમોટી વણ અથવા ચાર કલાક રાખી
મેલી પાણીથી કઠણ બાંધવો તથા સારીપેઠ શું-
દવો, અને તેને શુંદતાં શુંદતાં તેમાં ૧) નવટાંક ઘી
પચાવવું. પછી તે આટાના આઠ ગોલા કરી તેની
હથેલી જેવડી બડી બડી પુરીએ વણવી, અને કડા-
ઈમાં ૧) શેર ઘી નાખી દહીતરાં તલવા મુકવાં. જ્યારે
તેઓ તલાઈને લાલ થાય એટલે ઝારાથી ખાહર કા-
ઢાડી લેવાં.

૧૯૨. દમીદો બદામનો—છલાં કા-
હાડલી બદામ ૧૧) શેર, સફેદ ખાંડ ૧૧)
શેર, દુધનો માવો ૧૧) શેર, ઘઙોના રવો,
નવટાંક, અને ઘી ૧૧) પાશીર.—પેહેલાં ખાંડનો સકત
શીરો કરવો. પછી એક તપીલીમાં ઘી નાખી ચુલાપર
મુકી ગરમ થાય કે તેમાં રવો નાખી ચમચે ફેરવ
ફેરવ કરી જરા શેકવો. પછી છુંદેલી બદામ માવો
તથા એલચીદાણું નાખી ફેરવ ફેરવ કરી જરા શેકીને
તેમાં પેલી ખાંડનો શીરો રેડી દઈ તથા ૩) વાલ કેસરને
૪) રા પાણીમાં વાટી તેમાં નાખી બંધાને સારીપેઠ ખુબ

હીલવ હીલવ કરીને કઠણ જેવો થાય કે પાલીમાં જરા
ધી સગાડી તેમાં નાખીને પાંચરી રેવું. થડો પડે કે
મેસુરની કાની કટકા કાપી કાઢાડવા.

૧૯૩. દુધપાક—જેટલો ખમ હોય એટલું
દુધ લઈ કડાઈમાં નાખી નીચે ખુબ તાપ કરવો, અને
દુધ ઉતું થઈ જરા ઉકલવા માંડે કે તેમાં થોડા ચોખા
સારાં ઘીમાં ખરમોટીને નાખવા. (૩) શેર દુધ ૧)
નવટાંક ચોખા લેવા.) પછી દુધને હીલવ હીલવ
કરવા કરવું, અને જ્યારે દુધ બલીને ઘટ થાય ત્યારે
તેમાંથી એક ટીપકું કોઈ વાસણ ઉપર મુકવું. જ્યારે
આ ટીપકું ફેલાય નહીં ત્યારે જાણવું જે દુધપાક
તઈયાર થયો. ત્યારબાદ તેમાં મરજી પ્રમાણ મેંદો
ખાંડ નાખીને તે નાખેલી ખાંડનો જુરસો સમે એટલે
દુધપાકને નીચે ઉતારવો, અને તેમાં છોલેલી બદામની
બીજ, દરાખ, ચારેલી, પોસ્તાં, ખોખરા કરેલા એલ-
ચીદાણું, અને થોડું જન્યકલ દુધમાં ધસીને નાખવું.

૧૯૪. પનીર—પેહેલાં એક બકરાંનો
ચુસદો લઈ તેમાં નીમખ બરી તડકામાં સુ-
કવો, પછી દુધ શેર ૨) લઈ તેને ચુલાપર
મુકી બે તણ કરકા પડ એટલે નીચે ઉતારી થડું પડવ
રેવું. પછી તેમાં સુકવેલો ચુસદો નાંખી થોડો તા
લાંકી રાખવું, જરા દુધ બંધાય એટલે પનીર બનાવર
વાની નાની યેપલીમાં નાખી જરાવાર રેહેવા રેવું-
સેજ બંધાય ત્યારે તેનું પડ ફેરવવું, અને થોડું કઠણ
થાય કે તેને એક વાસણમાં સોજું પાણી નાખી તેમાં
મુકવું.

૧૯૫. પુરી, ખારી—શેર ૧) મેંદો લઈ
તેમાં તેલો ૧૧) હવેદ, ૨) દોનીયાંબાર નીમક, અને
૫) વાલ જીરું બરાબર મેલવી નાખવું, અને પછી
તેમાં નવટાંક ઘી નાખી સારીપેઠે ખરમોટી તેને વણ
અથવા ચાર કલાક રાખી મેલવો, ત્યારબાદ તેને
પાણીથી કઠણ બાંધીને ખુબ શુંદવો, તથા જરા ઘી
ચોખડીને નાના નાના ગોલા કરવા, અને તેની પુરીએ
વણી છુટી છુટી સુકાતી નાંખવી. પછી કડાઈમાં ઘી
શેર ૧) નાખીને તેમાં પુરીએ તરી કાઢાડવી. (બુચો
સાદી પુરી બનાવવાની રીત.)

૧૯૬. પુરી, પટેટાની—જેઘએ એટલા
ખાફેલા પટેટા લઈ તેમને ખારીક છાલીને ખુબ ખારીક
મસલી નાખવા, અને પછી તેમાં ખમ પડતા આદો
નાંખી તેની પુરી બનાવી તલી કાઢાડવી, અને તેને
ખોખણ સાથે ખાવામાં લેવી.

૧૯૭. પુરી, સાદી—ઘઙોના આદો શેર ૧)
લઈને તેને ૧૧) નવટાંક ઘીમાં ખરમોટી વણ
અથવા ચાર કલાક રાખી મેલવો. પછી તેને પાણીથી
કઠણ બાંધીને ખુબ શુંદવો, તથા જરા ઘી ચોખડીને

તેના નાના નાના ગોલા પાડી પુરીઓ વણવી અને તેને છુટી છુટી જરા વખત વખાતી કરવી. ત્યારપછી કડાઈમાં થી શેર ૧) નાખીને બંને ચાર ચારને આસરે પુરીઓ નાખવી, અને જેવી તેઓ તરીને ઉપર આવે કે કડાઈમાંથી ઝારામાં થોડું ઘી લઈ તેઓ ઉપર છાંટ-ડું, એટલે પુરીઓ કુકીને ઢાઝ જેવી થશે. પછી તેઓ બાલ થાય એટલે ઝારાથી એક બીજાં વાસણમાં કાઢાડતાં જવું તથા બીજી પુરીઓ કડાઈમાં નાખતા જવું.

૧૯૮. પેંડા—ખરદીની રીતેજ માવો તથા આસણી ખનાવી માવાને આસણીમાં નાખી હીલવીને ઠરવા દેવો, અને પછી આશરે પા પા શેરના પેંડાના ગોડા વાલવા.

૧૯૯. પોપટજી રવાના—ઘઉંના રવો શેર ૧૧) ઘઉંના મેંદો શેર ૧૧) છંડાં નંગ ૮) તાડી ખાટલી ૧૧) બે સતું દુધ શેર ૧). પેહલાં ઘી અને છંડાં સાથે મેલવી તેમાં થોડી તાડી નાખીને રવો તથા મેંદો નાંખીને આથે બાંધવો, બાંધતી વખતે તેમાં દુધ નાખતા જવું. જરા ઘાડા નહી થાય તો તેમાં બીજી તાડી નાખવી, પછી જ્યારે ૧) તથા એલચીદાણા તોલો ૧) લઈને છુટી તેમાં મેળવી નાખી કલાક બે પછી તપાસવું, જો તે આટો ચઢેલો હોય તો કરછી-થી છુટી નાખવો, પછી ચુલાપર પોપટજી ખનાવવા-ના પેણા મુકી છડવું ઘી નાખવું, ઘી કકરે ત્યારે ફૂલી ઉઠે બરીને આટો નાખવો, લાલ થાય ત્યારે કામરીની સલીથી પોપટજીને ફેરવવો. ખાતુ લાલ થાય ત્યારે તેને એક ખમચામાં મુકી તેની ઉપર થોડી શા-કરીઆ ખાંડ બઘરાવવી.

૨૦૦. પોપટજી, ચોખાના—રતલ ૧) ચોખામાં પેંડ ૧૧) દુધ નાખી તેમાં થોડીક તજ, ખાંડ, તથા લીંછુની છાલ નાખી ઉકાલવા, અને ચોખા ઘણા નરમ થવા પછી તેને થંડા પાડી નાના નાના લાડવા ખનાવવા, અને તેઓને એક કાલતેલાં છંડાંમાં ઝાલી પાઉં ના ખારીક પોપડામાં ગળાડાવવા. પછી પોપટજીને ચરખામાં તલી તેમાંની ચરખી નીપરાવા દેવી, અને ઉપર ખાંડ બઘરાવીને ખાવામાં લેવા.

૨૦૧. ખરદી—૧૧) મણ દુધને કડા-ઈમાં નાખી તલે ખુબ તાપ કરવો અને તેને તવાતાથી હીલવી હીલવીને શેર ૪) માવો ઉતાર-વો. પછી ૧) શેર ખાંડની ગોલી પડતી આસણી કરીને તે માવો આ આસણીમાં મેલવવો, અને તે ઠરે એટલે છરીથી કાપ પાડીને ખરદીનાં ચોક્કલાં પાડવાં. એમાં મેવાનો મસાલો નાખવાથી મસાલેદાર ખરદી થાય છે.

૨૦૨. ખામુદી—તાજ દુધને કડાઈમાં ના-ખીને નીચે ખુબ તાપ કરવો, અને તેને હીલવી હીલ-

વીને દુધપાક કરતાં ઘણું વધારે થટ કરવું. જ્યારે ન-જીક નાણ ભાગ દુધ ખરીને એક ભાગ રહે એટલે ખામુદી તૈયાર થઈ સમજવું. (મણ ૧) દુધની આસરે શેર ૧૨) અથવા શેર ૧૩) ખામુદી ઉતારવી.) પછી તેમાં મરજી પ્રમાણે મીઠાસને માટે ખરું ખાંડ નાખી નીચે ઉતારી તેમાં સઘલો મેવાનો મસાલો નાખવો. ખામુ-દીમાં ખરું ખાંડ નાખવું સાચું છે, કારણ કે બીજી જાતની ખાંડ નાખવાથી ખામુદી પાતલી થઈ જાય છે.

૨૦૩. બજ્યાં—બજ્યાં તરેહવાર તર-કારીનાં ખનાવવામાં આવે છે, જેવાં કે લીલી મે-ધીની બાજનાં, કેલાંનાં, કેરીનાં, કારેલાંનાં, વેંગ-ણાનાં, દોધીનાં, રતાલુનાં, પટેલાનાં, લીલાં મર-ચાંનાં, ઇત્યાદી. આ તરકારીમાંથી પસંદ પડતી લાવી સમારીને ઝીણા ઝીણા કટકા કરવા, પછી ૧) શેર ૧) શેર ચણાને આટો લઈ તેમાં ૨) આ-ગલાં બરીને બજ્યાના મસાલો (જુઓ બજ્યાના મસાલો ખનાવવાની રીત.) નાખવો, અને મરજી પ્ર-માણે નીમક નાખી માફકસર પાણી મેળવી આટાને ખુબ મસલવો તથા પેલી તરકારીને વલગે એવો ખ-નાવવો. પછી તરકારીને આટામાં લપેટી એક કડાઈમાં ૧૧) શેર તેલ નાખી તેને સારી પેટે ગરમ કરવું, અને જ્યારે તે કકડી પાકું થાય ત્યારે તેમાં પાંચ પાંચ બજ-યાં મેલીને તે તલાઈને લાલ થાય એટલે ઝારાથી એક બીજાં વાસણમાં કાઢાડવાં. એજ પ્રમાણે સઘલાં બ-જ્યાં તલી કાઢાડવાં. બીજું—કોઈ ચણાના આટાને ખઠ્ઠે ચણાની દાલને બીજવી નરમ કરી તેને પાટા ઉપર પીસીને તેનાં બજ્યાં ખનાવે છે.

ચણાના આટાના કરતાં આ રીતે ખનાવેલાં બ-જ્યાં વધારે સવાદદાર થાય છે.

૨૦૪. બાખરા—બાખરાને પણ વરધ-વરાંની રીતેજ આટાને તૈયાર કરવો, અને તેની રોટલી વણી ગલાસની ધારથી બાખરા કાપી કાઢાડવા. પછી સઘલી કીચા વરધવરાંની રીતે કરવી. એમાં મેવાનો મસાલો છોડી દેવો, પણ કોઈની મરજી હોય તો કાંઈ અડચણ નથી.

૨૦૫. માલપુરા, શાકરના—શેર ૧) ઘઉંના આટાને ચાલીને સોજો કરી પાણીમાં ઘેરવો અને તેમાં દરેલી શાકર શેર ૧) તથા એલચીદાણાં તોલો ૧) નાખી સારી પેટે મેલવવું. ત્યારખાં છાલકા પોણામાં ઘી શેર ૧) નાખી તલે ખુબ તાપ કરી ઘીને કકરાવવું, પછી આટાનું ખમીર એક ફૂલીઆમાં લઈ તે ઘીમાં રેડવું. રેડતાનેવાર એક નાણની રોટલી જેવડા માફપુરો થઈને ઉપર તરી આવશે. લાલ થાય એટલે ઝારાથી કાઢાડી એક સોનાં વાસણમાં નાખવો.

૩૦૬. માલપુરા, ગોળના—શેર ૧) ગોળને પાણીમાં ખીગલાવી તેમાં શેર ૧) ઘઉં નો આટો નાખીને તે ગોળના પાણીમાં ખમીર કરવું, અને તેમાં ૦૧) પદ્મશાખાર આખાં મરી નાખી ખમીર કરવું, અને ઉપલી રીત પ્રમાણે તલી કાઢાડવા.

૨૦૭. માલપુરા, ખાંડના—શેર ૧) ઘઉંના આટો લઘ પાણીમાં ઘોરવો, પછી તેમાં ખાંડ શેર ૧) નાખી ઘોરીને ખમીર કરવું, અને તે ખમીરને ઉપર પ્રમાણે લઘ માલપુરા તલી કાઢાડવા.

૨૦૮. માવા તથા પેંડામાં આટો લે-હયો હોય તેને પારખવાની રીત—એક અથવા બે પ સાભાર માવાને અથવા પેંડાને એક બલાસ માં પાણી સાથે સારીપેટે મેલવી નાખશેાં તો દુધ પાણી સાથે મલી જઈ આટો નીચે રહી જશે, અને તે જગ્યા ઉપરથી એક શેર માવામાં આટો કેટલો મારે-લોછે તે જગ્યાએ આવશે.

૨૦૯. માવો, મોરો અથવા મીઠો—પેહેલાં દુધ શેર ૧૦) લઘ એક તપીલીમાં નાખી ચુલા-પર મુકવું, કંચે પડે ત્યાંસુધી ચમચે ફેરવવા કરવું, અને કઠણ થાય કે ઉતારવું, એટલે મોરો માવો થશે. જ્ને મીઠો કરવો હોય તો તેમાં શેર ૧) ખાંડ, એલચી દાણા તોણા ૨) તથા જયફલ ૧) છુદીને અંદર મેલવી નાખવું.

૨૧૦. માવો, ગાજરનો—ગાજર શેર ૨) લઘ તેને ચીરીને વચમાંનો ખીણો ફાંડો કાઢાડી નાખી એક તપીલીમાં થોડું પાણી નાખી ચુલાપર બાકવા મુકવાં, બાકતી વખતે તેમાં સેજ નીમખ નાખવું. જ્યારે તે ચીરીને ઘણા નરમ થાય એટલે એક ચાલણીમાં કાઢાડી નાખી, તેમાંનું પાણી નીપરાઈ રહે કે તેને બીજાં વાસણમાં નાખી સારી પેટે મસલવાં, પછી તેને પેણામાં નાખી ચુલાપર મુકવાં. પછી તેમાંનું પાણી બાલી નાખવું, પછી તલીએ ગાજર ફાંજે નહીં તેની સંભાલ રાખવી, પછી માખણ અથવા ઘી તોણા ૫), ખાંડ શેર ૦૧), મલાહી શેર ૦૧) નાખી જ્યાંસુધી તે ઘટ થાય અથવા અંદરનું પાણી બલી રહે ત્યાંસુધી ચુલાપર રાખી એક સોજ રકાખીમાં કાઢાડી નાખવું.

૨૧૧. મીઠાધને માટે લીસો રંગ—મીઠાધ અને બીજા ખાધાની વસ્તુઓ લીલી રંગવા માટે ત્રાંજી અને સોમલની મેલવણીની ચીજ વાપડવામાં આવેછે, પણ આ ખંન્ને ઝેરીછે, અને તેથી એવી મીઠાધ ખાનારને ઝેર લાગેછે. જ્ને નીચલી રીતે લીસો રંગ બનાવી વાપડવામાં આવે તો તેથી કસી ધન થતી નથી—પેહેલે ૩૨) ભાગ કેશરને ૭૦૦) ભાગ સ્વચ્છ પાણીમાં ઉકાલી તેમાં ૨૪) કલાક બીજવી રાખ-

વો, તેમજ ૨૫) ભાગ ગલી લઘ તેને ૧૫૦૦) ભાગ ઉક-લતાં પાણીમાં ૨૪) કલાક બીજવી રાખવી. પછી બીજે દાઢાડે ખંન્ને પાણીને એકઠાં કરવાં, એટલે ઘણું સુકર લીસો રંગ થશે. આ લીસાં પાણીને ૧) ભાગ ૧૦૦) ભાગ શાકરને ઘણું ખુશતુમાં લીસો રંગ આપેછે. માટે સઘલા મીઠાધવાઓએ આ રીત વાપડવી જ્ને-ધમે, જેથી ખાનારને કસી હરકત પોંહોંચે નહીં.

૨૧૨. મીઠાધને માટે શીરો—સફેદ ઘડોનો આટો શેર ૧) અથવા મેંદો શેર ૧૧), ખાંડ શેર ૧). થી શેર ૧). પેહેલાં આટાને ધીમાં જીંજને ખુબ લાલ કરવો અને પછી બીજાં વાસણમાં ખાંડમાં પાણી શેર ૧૧) રેડી ડાહોવરી, અને બીજું પાણી શેર ૧) લઘ ખુબ ગરમ કરવું. પછી પેલા આટામાં ખાંડનું તથા ગરમ કીધેલું પાણી નાખી ચુલાપર મેલી તલીએ ખુબ તાપ કરવો. પછી તે આટો જાણું પાણી થી જ્ય કે ખુબ હીલરીને નીચે ઉતારવું. (શાકરનો શીરો કરવો હોય તો ખાંડને બદલે શાકર વાપરવી.)

૨૧૩. મીઠાધને માટે ગોળનો શી-રો—ઘઉંના આટો શેર ૧), ઘી શેર ૧), ગોળ શેર ૧) એ બંધાને ઉપલી રીત પ્રમાણે બનાવવું.

૨૧૪. મેસુર—ચણાનો આટો શેર ૧), ઘી શેર ૧૧), ખાંડ શેર ૩). પેહેલાં ખાંડનો શીરો બનાવી તૈયાર રાખવો, પછી આટાને ધીમાં જીંજ તેમાં થોડા થોડા શીરો નામતાં જડું તથા ચમચે કરી ફેરવતા જડું, જ્યારે આટો સાત થીને છુટો પડે ત્યારે સોજ ખુમચામાં નાખી તેને ચમચે કરીને પાંચરવો, પછી છરીથી કાપ મુરીને તેની ઉપર ચારોલી, પસતાં, શાકર, એલચો દાણા તોણા ૦૧ તથા ૧) જયફલ છુદીને બમરાવવાં.

૨૧૫. રવો—રવો શેર ૨), ઘી શેર ૨૧), ખાંડ શેર ૨), બદામની બીજ શેર ૦૧૧), દરાખ શેર ૦૧), દુધ શેર ૦૧), એલચી તોણા ૧) ૦૧) શેર શાકર, અને ૦૧) શેર પાણી. પેહેલાં બદામ તથા દરાખને ઉપલાં ધીમાંથી થોડું થી લઘ તલી કાઢાડવી. પછી રવાને પણ ૦૧ શેર ધીમાં ધીમી આંચે જીંજવો, અને જરા રતાશ ઉપર આવે કે ફેરવ ફેરવ કરતા જડું, અને તેની ઉપર દુધ જાંટ-તાં જડું, એટલે રવો સારો બીલશે. પછી તેની અંદર બાકી રહેલું થી અને ખાંડ નાખી ફેરવ ફેરવ કરીને ૦૧) શેર પાણી નામવું, અને પાછું ફેરવ ફેરવ કરીને તેને ઢાંકવો રવાની કણી ખોલતા પછી તેમાં તલેલાં બદામ તથા દરાખ નાખી ઉપર નીચે કરી તેને ચુલા ઉપરથી ઉતારી પાડવો, અને પછી તેમાં એલચી તથા શાકરને બોખરી કરી ઉપર બજારાવો.

૨૧૬. લગણનાં વરધવરાં— મેંદા ટીપરી ૧), રજા ટીપરી ૧), દહી શેર ૦) ખાંડ શેર ૦), બદામની બીજ શેર ૦), ચારોલી નવ-ટાંક ૧), પસતાં નવટાંક, એલચી તોલો ૦), ઘી શેર ૨), ખમીરની તાડી પેંટ ૦, તથા ઘંડાં ૨). પેહેલાં મેંદાને તથા રવાને સાથે ભેલી તેમાં મેવાને ખારીક કાપીને અથવા છુંદીને નાખવો, અને પછી તેમાં દહી ખાંડ, ઘંડાં, તાડી, ખાખરી કરેલી એલચી, તથા ઉપલાં ધીમાંથી ૧૧) પારોર ઘી નાખી આદે બાંધવો. આદે ઘણા કઠણ નહીં જોઈએ, તેમજ ઘણા પોચા પણ નહીં જોઈએ. પછી આટાને એક ગરમ જગા ઉપર ખીલવા મુકવો. આદે ખીલવા પછી તેના ગોલા કરી મનપસંદ કદના વરધવરાં વણવા, અને તેને છૂટાં છૂટાં ૦) કલાક વખાતાં નાખવાં. ત્યારપછી તેમાં ધીમાં તલી કાઢાડવાં. કોઈને બાવે તે મેવા-ના મસાલા વગર સાદાં વરધવરાં બનાવે તે પણ સારાં સ્વાદદાર થાય છે.

૨૧૭. લાડવા, પટેટાના— થોડાક કાચા પટેટાને છાલીને એક પાણીનાં વાસણમાં તેમને ખમ-ણવા, અને તેના જે માત્રો થાય તેને આસરે બે કલાક સુધી પાણીમાં રહેવા દેવો. હવે પાણી કાઢાડી નાખી પટેટાનાં ગર જેટલાં તોલમાં થાય તેથી અરધા વજણ-બાર મેંદા ઉમેરીને મરી, નીમક, લાલ કરેલા કાંદાની કાતરી, અને મીઠી બાજ ઉમેરવી. અગરજે આ સઘણો માવો ખરાખર બીંજેલો નહીં હોય તો જરા વધારે પાણી પણ ઉમેરવું. આ સઘણ એકરસ કર્યા પછી તેના લાડવા બનાવી ઉપર સારો પેટ મેંદા બમરાવવો અને પછી તેમને ઉકલતાં પાણીમાં નાખવા, જ્યારે તે પાણીની સપાટી ઉપર તરે ત્યારે તેમને બાહર કાઢાડી ખાવામાં લેવા.

૨૧૮. લાડવા, કલીના— ચણાનો આદે શેર ૧), ખાંડ શેર ૪), ઘી શેર ૧), બદામની બીજ નવટાંક ચારોલી નવટાંક ૧), પસતાં નવટાંક ૧, શાકર નવટાંક ૧) એલચી તોલો ૧, તથા થોડું જાયફલ, જવં ની, અને લવંગ. પેહેલાં આટાને ઉપલાં ધીમાંથી ૦) શેર લઈ અરમોટી વણ અથવા ચાર કલાક રાખવો. પછી તેને પાણીથી બાંધીને બાકી રહેલાં ઘીને કડાઈમાં નાખી ગરમ કર્યા મુકવું. ઘી ગરમ થાય ત્યારે આટાને ઝારામાં નાખીને કડાઈમાં ઝીણી ઝીણી કલી-આ પાડવી, અને તે તલાઈને જરાક લાલ થાય કે તેને ઝારાથી બાહર કાઢાડતાં જવું, અને બીજ કલીઆ પાકતા જવું. ત્યારબાદ ખાંડની પાંચ તારી ચાસણી કરીને કલીઆ તથા મેવાનો મસાલો તેમાં નાખવો. જ્યારે આ મેલવણી કરે ત્યારે પા પા શેરના લાડવા વાલવા. મેવાનો મસાલો જેને જેટલો નવરમાં આવે એટલો નાખે, એનો કાંઈ ખરાખર હુમર નથી.

૨૧૯. લાડવા, મસાલાના— ચણાનો આદે શેર ૧) લઈ, તેમાં દુધ શેર ૦) તથા સેજ ઘી નાખીને આટાને અરમોટવો. પછી કડાઈમાં ઘી નાખી તલીએ ખુબ તાપ કરીને શેકવું, અને તેને તવા-તાથી હીલવ હીલવ કરવું. શેકાઈને લાલ થાય એટલે ઉતારીને તેમાં ખાંડ શેર ૨) મેલવીને મેવાનો મસાલો મરજી પ્રમાણે નાંખી મેલવવું, પછી તેનાં પા પા શેર-ના લાડવા વાલવા.

૨૨૦. લીંબુની તથા નારંગીની આ-સણી પાચલી છાલ— લીંબુની અથવા નારંગીની ઉપરની ગર કાઢાડેલી પાતલી છાલને ખાંડના શીરામાં ઉકાલવી, અને પછી તેમાં શીરામાંથી બાહર કાઢાડી મુકવીને પાટલીમાં બરી મુકવી. કોઈને બાવે તો લીંબુ તથા નારંગીની છાલ ભેલી ઉપલી સાદી રીત-થી બનાવે. આવી રીતે તૈયાર કરેલી છાલ વેલાતથી પોહોલાં મોહોડાંવાલી પાટલીઆમાં આવે, છ, પણ તેની કીમ્મત ઘણી મોંઘી હોવાથી કેટલાક લોક ખરીદ કરી શકતા નથી.

૨૨૧. વડાં, ખમણનાં— ઘડાંના આ-દે શેર ૨), મેંદા શેર ૩), ઘી શેર ૧), ખાંડ શેર ૨), નારંગી, ૩), પેહેલાં આટા તથા મેંદાને ધીમાં સાથે ભેલી મેલવી નાખવો. પછી તેને પાણીથી કઠણ બાંધી રાખવો. પછી નારીએલને ખમ-ણીને તેમાં ખાંડ નાખી સુલાપર ધીમું પરવું કરવું, પછી તેમાં ચારોલી, પસતાં, બદામની સદેશ અથવા શેરને આસરે, લઈ તથા એક દોડાડીઆની ખસ ખસ નાખી મેલવીને ઉતારવું, પછી ઉપલા આટાના સેજ મોટા ગોલા લઈ વેલણથી વણવા, ને તેમાં થોડું થોડું ખમણ મુકી વાલી નાખવું, ત્યાર બાદ પેણામાં શેર ૨) ઘી રેડી સુલાપર મુકી તે ઘી ગરમ થાય કે તલી કાઢાડવાં.

૨૨૨. સાલમની રાખડી— તોલો ૦) ખારીક વાટેલી સાલમને ૧૧) શેર ગાયનાં તાળાં દુધમાં ધીમી આંચે ઉકાલવી, અને જ્યારે દુધ બંધાવા આવે ત્યારે તેમાં આ વસાણા વાટી નાખવાં— બદામની છાલેલી બીજ નંગ ૧૦), એલચી વાલ ૫), જાયફલ વાલ ૫), જવં ની વાલ ૭), તજ વાલ ૫) લવંગ વાલ ૭) સફેદ મરી તોલો ૧), અખરોટની બીજ તોલો ૧) પસતાંના બીજ તોલો ૧), ચારોલી અને શાકર તોલો ૨), આ સઘણ ઘંટ રવા પછી પીવું. એ પ્રમાણે ઘણા દહાડા પીધાથી ધાતની વરધી થઈ અંગબલમાં તથા લોહીમાં ઘણા વધારો થાય છે.

૨૨૩. સીંગર— રવો શેર ૧), બીના ચો-ખાનો આદે શેર ૨). પેહેલાં રવાને ખુબ મસલી પાણીથી આદે બાંધી બાબુપર રેવા દેવો. પછી આદે લઈ તેમાં ખમણ મોહાઈ ઘી લઈ ફક્ત

ધીંધીળ બાંધવો, અને એ આટો રવા કરતાં જરા કઠણ રાખવો, પછી બાંધેલા રવાને એક રોટલો વણી પેલાં માણમાંથી તેપર ફરતુ પાંચરતું અને તેને વાલીને પાછું વણી પાછું તેની ઉપર માણ પાંચરતું. પછી તેને ગોલ વાલી હાથે કરી અમરટી આપી નાના નાના ગોલા પાડી વણીને તેની ઉપર તલેલી બદામ, દરાખ આરોલી, પસતાં ૧૧) શીરને આશરે લઈ એક ટોડો ક-આની ખસખસ, ખાંડ શીર ૧), એલચીદાણા તોલો ૧૧), જયફલ ૧) તેમાં નાખી સાથે ભેલી વણેલા ગોલાપર થોડું થોડું મુકી વાલી ફેવુ, ને તેની કોરને કંગરની કાની હાથથી વાલવી. પછી એક પેણામાં ઘી શીર ૨) નાખી ચલાપર મુકતું, ઘી ગરમ થાય એટલે તલી કાઢાડવાં.

૨૨૪. શેવ રાંધવાની રીત—જુની શેવ લઈને ઉકલતાં પાણીમાં નાખવો, અને તેને જરા તણે ઉપર કરી ચારણી અથવા ખોલીયામાં નાખી આસાલી કાઢાડવી. પછી એક વાસણમાં ઘી શીર ૧૧ મેદા ખાંડ શીર ૧૧ નાખી ધીંધી આંચ ઉપર મુકવું, અને જ્યાં સુધી લાલ થાય ત્યાં સુધી ફેરવ ફેરવ કરવું. ત્યારબાદ તેમાં પેલી આસાલેલી શેવ નાખી તેને જણ ફેરવ ફેરવ કરી લાલ કરવી. પછી તેમાં તલેલી બદામ તથા દરાખ મરણ પ્રમાણે નાખી તોલો ૧ એલચીદાણા ખાખરા કરીને નાખવા, અને તેને ઉપરતલે કરી શેવને નીચે ઉતારી પાડવી. આ રીતે બનાવેલી શેવની દરએક પાંડરી છુટી પડે છે તથા તેના દેખાવ પણ મનપસંદ થાય છે. કેાંઈ શેવને આસાલી તેની ઉપર ઘી તથા ખાંડ નાખીને ખાય છે, પણ એ રીત ઘણાકોને પસંદ પડતી નથી.

૨૨૫. સુતરફેણી—પેટલા કાઠા ધણી શીર ૪, લઈ તેમાંથી ફુદ્દો રવેા શીર ૧, કાઢાડવો, પછી તે રવાને જરા ઘી તથા પાણીથી બાંધીને ખુબ છુંડીને તેની નરમ કણક કરવી, અને તે કણકના લાકડી જેવા વાંટા કરવા, ત્યારબાદ શીર ૧ ચોખાના આટાને શીર ૧૧ ધીમાં ખુબ મસલીને ચુંદરો, અને તે શુંદેલા આટાને ધણીના આટાની વણેલી લાકડીના વાંટાપર ચોપડવો, પછી પાંચ સાત વાંટાને સાથે એકથા કરી તેના એક વાંટા લાકડી જેવા વણવો, અને તેને પણ ધીમાં મસલેલા ચોખાને આટો લગાડવો, અને તે વાંટાને પણ વણતાં વણતાં લાંબા લાકડી જેવા વણીને વાંટા કરવાં પછી જ્યારે એમ વણતાં વણતાં તે વાંટા પાતલો થાય, એટલે તેની પાતલી આંગલી જેવી લાકડી વણીને તેમાંથી ૧૧) શીરને આસરે ૯૫ તેણે ઉધાગના જેવું ગોલ, શુંદર વાલવું. પછી એક કઠાઈમાં ઘી શીર ૧, નાખી તલે તાપ કરી ઘીને ખુબ ફકરાવી તે શુંદર ધીમાં મુકીને તલવું, તલાઈને ઉપર આવે એટલે અશાથી કાઢાડીને શીર ૨ ખાંડ,

ની ચારતારી ચાસણી કરી તેમાં તે તરેણું ચણવું ખોલી કાઢાડવું. એજ રીતે દરેક સુતરફેણી બનાવવી.

૨૨૬. હલવો, ધણીના કુધનો—ધણી તું કુધ તાણું શીર ૧ ટડું, અને એક કઠાઈમાં ઘી શીર ૧૧ નાખી તેમાં તે ઉમેરી રોકવું, અને જરા લાલ થાય એટલે ઉતારી પાડવું. પછી ૪ શીર ખાંડની કુચા પડતી ચાસણી કરી તેમાં મેકેલું કુધ નાખવું, અને તેમાં જયફલ, જવંની, બદામ, ચારેલી, સાકર, ઘંત્યાદી, મેવાનો મસાલો નાખી એક કઠોરેટમાં કાઢાડીને ચકતાં પાડવાં.

૨૨૭. હલવો, કનનો—કન શીર ૪) ને છાલી તેના કડકા કરી તેમાં પાણી નાખી બાકવા મુકવો, જ્યારે બદાઈને જરા નરમ થાય ત્યારે તેમાંથી બધું પાણી નીતારી તેમાં ઘી શીર ૨૧) તથા ખાંડ શીર ૨) નાખીને પાછુ ચલાપર મુકી ખુબ છુંડવું, જે ઘી અદર કમતી દેખાય તે થોડું બીજું નાખવું, જ્યારે ઘી છુટું પડે ત્યારે ઉતારવું. ઉતારતી વખતે બદામનું મગજ શીર ૧) તથા દરાખ શીર ૧૧) તરીને તેમાં નાખવું તથા એલચીદાણા તોલો ૧૧) અને જયફલ ૧) છુટીને નાખવું.

૨૨૮. હલવો, દોધીનો—એક માતાં પણ મીઠાં દોધીને કાપીને તેના કટકા કરવા, અને તે કટકાએને ખમણી ઉપર ખમણવા. પછી તેને થોડાં પાણીમાં નાખી ખુબ ઉકાલવા. નરમ થાયે કે બાહાર કાઢીને નીચવવા, અને કોરડા થવા પછી ચાર તારી ખાંડની આશણી કરવી, પછી તેમાં પસતાંની તથા બદામની સલેસ, ચારેલી, જયફલ, એલચીદાણા, અને કુધનો માથો શીર ૧૧) લઈને પેલાં ખમણેલાં દોધીમાં નાખી, પેલા શીરામાં મેનની નાખવું, અને એક કથરોટમાં નાખી સરખું કરવું, જોઈએ તે ઉપર બાંજો મસાલો નાખવો. દર એક શીર દોધીએ એક શીર સફેદ ખાંડ લેવી.

તરેહવાર બતના પાક બનાવવાની રીત.

૨૨૯. પાક, અમરૂતનો—મદાને ૧ શીર ધીમાં ખરમોટી તણ અથવા ચાર કલાક રાખી મેલવો, પછી તેમાં ઉતું પાણી રાખીને મુકીયાં બાંધવાં. ત્યારબાદ તેમાં એક કઠાઈમાં ૧ શીર ઘી નાખી તલવાં, તથા તે લાલ થાય એટલે કાઢાડી નાખીને તેમાં છુંડી ખારીક કરવાં. પછી ૪ શીર ખાંડની પાંચ તારી ચાસણી કરી ઉપરો છુંદેલા આદે તેમાં નાખવો અને મેવાનો મસાલો નાખી ચકતાં પાડવાં.

૨૩૦. પાક, આદાની—આદાની ૨૨૨ કાઢાડી રસનાં પ્રમાણ પ્રમાણ પાણી નાખી તેમાં સાકર ઉમેરી, અને તેને શીરો પનાવવો. પછી તેમાં કેશર, એલચી, નયદુલ, નવલી, અને લવંગ વગેરે મસાલો નાખી પાકને એક કાચનાં વાસણમાં ભરી મુકવો. આ પાક શરદીનાં તથા છાતીનાં દરદને ફાયદો કરી મોઢાંડાંની રૂચીને સુધારે છે.

૨૩૧. પાક, ઇંડાની—ઇંડાં ૧૦૦, ઘી શીર ૧૦, ચીનાઈ શાકર, શીર ૧૦ બદામનું મગજ શીર ૨, એલચી તોલા ૬, નયદુલ તોલા ૧, સુંથ શીર ૦૧૧, ખસખસ શીર ૦૧૧, ઉજરાં મરી તોલા ૩, પીપલી મુલના ગાંઠ તોલા ૩, ચારોલી શીર ૦૧, અને ઘણું ડુંધ શીર ૧૧૧. સુંથ, ઉજરા મરી, તથા પીપલી મુલના ગાંઠને ઘુંડી બારીક કરી ચાલી નાખવું. બદામની બીજને ગરમ પાણીમાં ઢાલી નાખો, ત્યારબાદ તેને ઘીમાં તલી ઘુંડી નાખવી, ચારોલીને જુદો તલવી. ઘણાં નાં ડુંધને ઘીમાં તલી તેમાં ખસખસ મેલવી નાખવી. ઇંડાંની દાલને સફેદીથી જુદી પાટી તેને ખુબ જીંદી પાણી જેવી પાતલી કરી તથા ચાર રાખવી. એલચી તથા નયદુલને બારીક કરી રાખવું. હવે શાકરને શીર ૨) પાણી સાથે સુલા ઉપર શીરો કરવા મેલવી, અને શીરો થવા બાદ તે શીરોને ગાલી નાખવો તથા તે થોડા ઘંડા પડવા આવે કે પાછો સુલા પર મુકી તેમાં એક માથુસે ઇંડાંની તથા ચાર કરેલી દાલ આસતે આસતે રેડતાં જવું, અને બીજા માથુસે તેને તથા શીરાને જીંદતા જવું. ત્યારબાદ તેમાં ઘણું તલેણું ડુંધ, સુંથ, ઉજરાં મરી, અને પીપરી મુલના જુદો નાખો એ સધલાને મેલવો નાંખવું, પછી બારી રહેલાં ઘી સાથે છુંડી બદામ અને ચારોલી નાખી ફેરવ ફેરવ કરવું, અને જ્યાં સુધી ઘી બલબલતું ઉપર આવે ત્યાં સુધી સુલા ઉપર રાખવું; પછી નીચે ઉતારી એલચી તથા નયદુલને જુદો બજાવવો. એ સધલું થડુ થવા બાદ જ મરજી હોય તે થોડીક શાકર ઉમેરવો.

૨૩૨. પાક, કવતીદાર—ચણાથી નંગ ૧, ગરો સત્ત ૦૧ તોલા, મોઢાંડાં ગોખર તોલા ૧૧૧, ૨ શીર શાકર તથા ૫ શીર ડુંધ. શાકર સીવાય બીજાં નણ જણસને બારીક છુંડી વજ્રગાલ કરવી, અને તેનો ડુંધમાં પચાવીને દાણો પાડવો; શાકરની પાંચ તારી ચાસણી કરી ઉંચી મેલવણી તેમાં નાખવી; અને પછી નયદુલ, નવલી, એલચી, પીસ્તાં, બદામ, તથા ચારોલી વગેરે મસાલો નાંખી તેને ઠરવા દેવો અને પછી તેના ચોસલાં પાકવો. ખોરાક:—૧) ઘી તે ૨ તોલા સહવારના પોહારમાં. એથી શરીરમાં શક્તી થણી આવે છે.

૨૩૩. પાક, ચુંદરનો—શીર ૧ શારી સુદેહ ચુંદર, શીર ૧ સાફ ગાયનું ઘી, શીર ૧૦ ડુંધ, અને શીર ૨ મધ, મસાલો:—એખરો, ગોખર, નીરજી, સંતાવરી, ઘાલી મુસલી, તેજબલ, તમાલ પતર, સીંગોરાં, પસ્તાંની બીજ, બદામની બીજ, કુકુખીજ, અખરોટની બીજ, નયદુલ, નવલી, અને એલચી. આ સધલા વસાણા એક એક તોલાને હીંદાએ લેવાં પનાવટ:—પેટલાં ચુંદરને ઘીમાં તલીને કઠો કરી બારીક વાટવો; ડુંધને સુલા ઉપર મુકી તેમાં ચુંદર અને થોડાક કાંસડીના લાકડાંના કડકા નાખી તવાપાથી હીલવી હીલવીને જલદીથી માવો પનાવવો. પછી આ માવામાં સધલાં વસાણા છુંડી કપડાંથી કરી નાખવો, અને પછી મધની ચાર તારી ચાસણી કરીને સધલાને સાથે મેલવી નાખો. પાખને નીચે ઉતારી તેમાં ૧૫ નંગ સોનાના વરખના અને ૧૦ નંગ રૂપાના વરખના નાખી એક કાચનાં વાસણમાં ઠરવા દેવો. ખોરાક:—૧) તોલાથી તે ૨ તોલા બાર, ૦૧ શીર ગાયના ૧૧ તોલા શાકર નાખેલા ગરમ ડુંધ સાથે. પેટલાં થોડા થોડા ખાવાને શરૂ કરવો, અને તેથી ફાયદો પાપ તે થણા દાહાડા ગથા બાદ થોડા વધારે ખાવો. ગુણ:—જી તથા પુરુશનાં આંગમાં જલદીથી શક્તી તથા હુશીયારી લાવો સધલી ભતનાં નખલાઇનાં દરદને જીંદ કરે છે, જેવાકે પેટના દરદો, સુલ તથા આમવાયુ, મગજની ગરમી, કોડાની નખલાઈ, ધાત, કુચ્ચી, કમરનું દુખ, દમ, સાસ, સરાંજી, તથા છાતાનું ડુંધ, ઇત્યાદી.

૨૩૪. પાક, મેથીનો—૧) ટીપરી મેથી લઈ તેને જડી દહી નાખી દહીમાં ખરમોટવી, અને પછી તેને સુકાતી નાખવી. ત્યાર બાદ બીજાં સધલા વસાણા સુંક પાકની ખરાખર લઈ તેનીજ રીતે મેથી પાક પનાવી લેવો, પણ સુંક પાકમાં ૦૧) શીર ચુંદર લેવા કહ્યો તેને બદલે ૧) શીર ચુંદર લેવો (જુઓ સુંક પાક પનાવવાની રીત નંબર ૨૪૧.)

૨૩૫. પાક, મેહિસુરનો—૧) શીર મંદાને ૦૧) શીર ઘીમાં ખરમોટી એ અથવા ત્રણ કલાક રાખવો તે પછી કડાઇમાં ૧ શીર ઘી નાખી ઉપલા મેદાને તેમાં ઉમેરી રોકવો, તથા ફેરવ ફેરવ કરીને તે લાલ થાય એટલે નીચે ઉતારવો. ત્યાર પછી ૪ શીર ખાંડનું કુચા પડની ચાસણી કરી શેકેલા મેદાને તેમાં નાખવો, અને તેમાં ૧ માસો કેશર, જરાક નયદુલ, તથા મેવાને મસાલો ઉમેરી તેને ઠરવા દેવો. પછી તેને બરીથી કાપી ચકતાં કાઢાડી લેવાં.

૨૩૬. પાક, મોતીના—૧) શેર ચણના આટા લઈને ૦૧) શેર ધીમાં ખરમોટી તણ અથવા ચાર કલાક રાખી મેલવો; પછી તેને પાણી સાથે સારી પેટ મેલવી કડાઈમાં ૧ શેર ધી નાખી આટાને ગ્રામમાં લઈને ધીમાં મોતી જેવા જીણા જીણા દાણા પાડવા, અને તે તલાઈને લાલ થાય કે ગ્રામથી ખાઉંર કાઢાડી લઈ ૪ શેર ખાંડની પાંચ તારી ચાસણી કરવી, અને તે તલેણ દાણા તેમાં નાખવા, તથા ૨ માસા ખારીક વાટેણ કેશર લઈ ૧ તોણા દુધમાં મેલવી તેપણ નાખવો. ત્યારપછી જ્ય-ફલ વગેરે મેવાને મસાણે મેલવી તવાતાથી સારીપેટ ફેરવ ફેરવ કરીને એક ખુમચામાં અથવા કઠોરેટમાં નાખી એક સરખું દાખવું, અને એક નાની પાત્રી લઈ ને તે ઉપર ફેરવ ફેરવ કરી સફાઈદાર કરવું. પછી એક છુરીથી ઉભાં તણ તણ આંગલાને છેટે કાપ પાડવા; એ રીતે બંને તરફ ચોરસ કાપ પાડવા. ઠરવા પછી ચકતાં કાઢાડી લેવાં.

૨૩૭. પાક, ખદામનો—ખદામનું મગજ શેર ૫) ઘણુંતું દુધ શેર ૨) સુંઠ ૦૧) શેર પીપરી મુરના ગાંઠ ૨ ટોણાડોઆના, ઉજરાં મરી ૨) ટોણાડોઆના, શુંદર ૦૧ શેર, ચારોલી ૦૧ શેર અને પસ્તાં ૦૧ શેર. પેટેલા એ બધા સામાન ધીમાં જુદાં જુદાં તલવો અને જુદાં જુદાં છુંકવો, પછી ખાંડ શેર ૧૦) ને શીશો કરીને ઉતારવો, ત્યારબાદ ૧) શેર ધીમાં ઉપણ બધા સામાન અને શીશો નાખી રેઈ જરા ખરતું કરીને છુંટીઆ કરવું, ધી છુંકું પડે કે હેટે ઉતારતી વખતે તેમાં જ્યફલ ૧) તથા એલચીદાણા તોણા ૧) છુંડીને બમરાવવા.

૨૩૮. પાક, જરાનો—શાહજીરું તોણા ૧૦) કાલાં મરી તોણા ૩૦) સુંઠ તોણા ૩) સુંકો સાતાપ તોણા ૩) ટંકણ ખાર તોણા ૧) મધ શેર ૦૧) શાકર શેર ૦૧) પેટેલા શાહજીરને સરકામાં ભીંજવીને સુકવવું, અને ઠીકરા ઉપર શેકવું, પછી તેને તથા ખીજ ચીજોને ખારીક કરવી. પણ કપડાંથી ગાલત્રી નહી. તે પછી મધ અને શાકરનો શીશો ખનાવી તેમાં એ બધી ચીજ ભેલી બરી મુકવું.

૨૩૯. પાક, લસણનો—છાલેણું લસણ શેર ૦૧) લઈ તેને ૦૧) શેર ગાયના દુધમાં પકાંવવું, તે પકીને એકરસ થાયે ત્યારે તેની ઉપર મધ શેર ૦૧) તથા ગાયનું ધી નવટાંક નાખીને નીચે ઉતારવું. પછી લવંગ, જ્યફલ, જવંત્રી, રૂમી મસતકી, એલચી, સફેદ મરી, સુંઠ, મોટી હરદ, એ સઘલી દવાને તોણા ૧૦) ને આસરે લેવી, તથા કેશર તોણા ૧) લેઈ સરવેને કુટી ખારીક કરીને ઉપલા પ્રાખમાં મેલવીને તે પાખ બરી મુકવો.

૨૪૦. પાક, સુવાનો—શેર ૧) સીંગોરાં, ૧) શેર કમરકાકરી, ૦૧) શેર સુંઠ, ૧) તોણા પીપરી મુરના ગાંઠ, ૦૧ શેર ગોખર, ૨) દોરીયાનાં ઉજલા મરી, પીપર, કમરકસ, તેજખલ, મધરમચ, અફલગરો, એખરે, અખેરીયો, ઘોલી મુસલી, તથા કાલી મુસલી, સઘલા એક એક દોરીયાના. આ સઘલાંને છુંદી ખારીક કરી, સાથે ભેલી રાખવાં. ૧ શેર સુવાને છુંદી તાંદરા કાઢાડી જુદા રાખવા. તોણા ૧૦) એલચી, ૮ નંગ લવંગ, અને ૧ નંગ જ્યફલને છુંદી તેનો ખારાક જુકો જુકો રાખવો. ૧ શેર ખદામની ખીજ, ૦૧ શેર પસ્તાની ખીજ, ૦૧ શેર ચારોલી, અને ૦૧ શેર દરાખ, આ મેવાને સાક કરી તલીને જુદો રાખવો. ૧૦ શેર ઘણાં દુધને તલી તેમાં ૦૧ શેર સાક કરેલી ખસખસ ઉમેરવી. ૫ શેર ભેસનાં સોળાં દુધમાં ઉપલા તદ-યાર કરેલા સુવાના તાંદરા નાખી દુધને માવે ખનાવ-વો. ૭ શેર ધી. હવે ૮ શેર સારી ખાંડને શીશો ખનાવી તેને ગાલી કાઢાડવો, અને તેમાં થોડું ધી ઘણુંતું દુધ, માવો તથા છુંદેણ વસાણાને જુકો નાખી એકરસ કરી ફેરવ ફેરવ કરવું. તણ અથવા ચાર કકરા આળ્યા પછી તેમાં ખાકી રહેણ શઘણું ધી નાખી પાછું ફેરવ ફેરવ કરતાં જવું, અને જ્યારે સઘણું પાણી બહી જાય, તથા ચાસ કકણ થાય, તથા નીતરું ધી તરીને ઉપર આવે, ત્યારે તેમાં તલેણ મેવો નાખી એકરસ કરીને નીચે ઉતારવું, તથા તેની ઉપર એલચી, લવંગ, અને જ્યફલને જુકો બમરાવીને ઠરવા રેવું.

૨૪૧. પાક, સુંઠનો—શેર ૧) સુંઠ, ૦૧ શેર શુંદર, ૦૧ શેર ગોખર, ૦૧) શેર સીંગો-રા, ૧) તોણા એખરો, ૧) તોણા અખેરીઆ, ૧ તોણા અસારીઆ, ૧ શેર ઘણુંતું દુધ, ૦૧ શેર ખદામની ખીજ, ૦૧ શેર દરાખ, ૦૧ શેર ચારોલી ૦૧ શેર પસ્તાં, ૨ તોણા ઉજરાં મરી, ૨ તોણા પીપર-મુરના ગાંઠ, ૨ નંગ જ્યફલ, ૫ નંગ લવંગ, ૨ તોણા એલચી, ૪ શેર ખાંડ, ૫ શેર ધી, અને ૦૧ શેર ખસ-ખસ. સુંઠ, ગોખર, સીંગોરા, એખરો, અખેરીઆ, પીપરી મુરના ગાંઠ, તથા ઉજરા મરી, એ સઘલાંને જુદાં જુદાં છુંદી ખારીક કરી સાથે ભેલવાં. મેવાને તલવો, અસારીઆને તલવો, ઘણાં દુધને છુંદી તેમાં ખસખસ ભેલી તલવું, શુંદરને તલી કકણ કરી એક ઘાલીમાં નાખી ખારીક વાટવો. હવે શુંદરને તથા ઘણાં દુધને ઉપલા વસાણાનાં જુકામાં ભેલી નાખવાં. પછી ખાંડમાં ૧૦ શેર પાણી નાખી તેને સુસા ઉપર જુકી શીશો ખનાવવો, અને તે ઉપર ક્રીષ્ણ આવે તે કાઢાડતાં જવું, પછી તેને નીચે ઉતારી પાકી શીરાને એક કપડામાંથી ગાલી કાઢાડીને પાછા સુસા ઉપર મુકવો. ત્યારબાદ ઉપલી વસણા તલતાં

થી રહ્યું હોય તે આ શીરામાં નાખી તેમાં ઉપલો તમામ છુટા નાખી દેવો, અને તેમાંનું સઘડું પાણી ખલી જઈ ઉપર આવે ત્યાંસુધી ફેરવ ફેરવ કરવું. ત્યાર પછી તેમાં મેવાને મસાલો નાખી ઉપર તલે કરી તેને નીચે ઉતારી પાડવું, અને પછી તે ઉપર એલચી, લવંગ, તથા નયકલની છુંદેલી છડી બબરાવવી.

તરેહવાર જાતના મુરખખા બનાવવાનો રીત.

૨૪૨. મુરખખાનો શીરો—૪ શેર સારી ખાંડ અથવા શાકરને ૧ શેર પાણી સાથે ઉકાલવા મેલવી, અને તેમાં અગાઉથી લાવી રાખેલાં ૧ શેર કુપમાંથી થોડું થોડું છાંટતાં જવું, તથા જે મેલ ઉપર આવે તેને કાઢાડતાં જવું, જ્યારે સઘડો મેલ નીકળી રહે, તથા ખડું કુપ ખલાસ થાય, ત્યારે આ ખાંડનાં પાણીને ગાલી નાખી તેને ફરીથી સુલા ઉપર ઉકાલવા મુકવું, અને શીરો થાય ત્યાંસુધી તત્વાતાથી હીલવ હીલવ કરતાં જવું. પછી શીરો બરાબર પાકો થયો છે કે નહીં તે તપાસવાને માટે તવાથાને વલગેલા શીરાને આંગલી લગાડી ચમટીમાં દાખવે, અને જો ચમટી ઉગાડતાં તેમાંથી ચાર તાર નીકળે તો જાણવું કે શીરો મુરખખાને લાયકનો થયો છે. જેમ શીરો વધારે વખત ગરમ થાય છે તેમ તેમાંથી વધારે તાર નીકળવા માંડે છે. એજ પ્રમાણે એકથી તે સાત તારી ચાસણી—શાકર અથવા ખાંડની—કામ પડે ત્યારે બનાવવી.

૨૪૩. મુરખખો આમરાનો—૧) શેર આમરા લઈ તેને સુધઆથી કાણા પાડવાં, અને પછી તેને ૨ શેર પાણીમાં નાખી બાફી કાઢાડી સુકવવા ત્યારબાદ ૨ શેર શાકરની અથવા ખાંડનો ચાર તારી ચાસણી કરી તેમાં સુકવેલા આમરાને બોલી કાઢાડવા. ઉનહાલાના દાઢાડામાં આ મુરખખો ઘણા રુચીકારક છે.

૨૪૪. મુરખખો આદાંનો—રતલ ૭) આડુ. અને રતલ ૮) ખાંડ, આદાંને સારી પેટે છોલી થંડાં પાણીમાં નાખી સુલા ઉપર બાફવા મુકે, અને જ્યાં સુધી તે ચડીને નરમ થાયે ત્યાંસુધી તેને બાફવા દેવો. ત્યાર બાદ બફાયેલાં આદાંને થંડાં પાણીમાં નાખી થંડું પાડવું, અને પાણી નીતારી કાઢાડી એક સાફ કલાઈદાર વાસણમાં ભરવું. હવે ખાંડનો શીરો બનાવી તેને થંડા પાડી પેલા આડું ઉપર ચોમેર એવી રીતે રેડવો કે આડું તમામ શીરથી બીજાય. પછી તે શીરાને પાછા બીજાં વાસણમાં નીતારી કાઢાડી તેમાં બીજા થોડાં ખાંડ નાખી ફરીથી બાફવા સુધી ઉકાલવે, અને થંડા પડ્યા પછી પેલાં આદાં ઉપર રેડી કેરીની બરછીમાં ભરી રાખવે.

૨૪૫. મુરખખો કેરીનો—માટી જરા પાક ઉપર આવેલી કેરીઓને છોલીને ચીર પાડવી, અને તેઓને કાંટાથી જાલો જેવાં નાકાં પાડી એક કલાઈનાં મીઠાં પાણીથી ભરેલાં વાસણમાં કુખાવવી. પછી ૧) શેર કેરીએ ૨ શેર પાણીભર કલો સુનો નાખી એક રાત બીજવી રાખવી, અને બીજે દાહડે પાહર કાઢાડી તદન સુકી કરીને કેરીના વજનથી ખમની શાકર અથવા ખાંડની ચાર તારી ચાસણી કરી તેમાં બપેલી સુકી કેરીની ચીરા નાખી કુખાવવી. ઇયાદ રાખવું કે સુનો વધારે પડે નહી, તથા કેરી પાણુ તદન સુકી હોવી જોઈએ.

૨૪૬. મુરખખો ભુરાં કોહોલાનો—ભુરાં કોહોલાને છોલી તેમાંથી બીજ કાઢાડી નાખવી અને લગ્ન વણ આંગળના કડકા કરી તેને કાંટાથી ચોખા દેવા. પછી તેને બાફી કાઢાડી તદન સુકી કરી નાખી તેના વજનથી ખમણી ખાંડ અથવા શાકર લઈ ચાર તારી ચાસણી કરવી, અને તેમાં સુકા કડકા ને કુખાવવા. આ મુરખખો જાતાલાની રુપમાં ખાધાથી કાયદો કરે છે.

૨૪૭. મુરખખો દોધીનો—(જુઓ ભુરાં કોહોલાનો મુરખખો.)

૨૪૮. મુરખખો ગાજરનો—ગાજરના કડકા કરી તેને બાફી કાઢાડવા. અને પછી તેની છાલ ઓખવી કાઢાડી પાણી સુકાંતો દેવું. ત્યારબાદ ખાંડની અથવા શાકરની ચાર તારી ચાસણી કરી તેમાં ગાજરના કડકા નાખવા, અને દર એક રતલ શીરાએ ૧ આંગિસ આડુ તથા સુંઠ ઉમેરી મુરખખાને કાચના વાસણમાં ભરી મુકવે.

૨૪૯. મુરખખો અનેનાસનો—થોડા પાક ઉપર આવેલા અનેનાસ લઈ તેને છોલીને વચમેનો બરડો કાઢાડી નાખી તેને કાંટાથી આસતે રહીને અલગે હાથે ઉડાં ચોખા કરી એક પાણીથી ભરેલાં વાસણમાં નાખવા. ત્યારબાદ જો છોડેલા અનેનાસ પાંચ શેર હોય તો ૩) શેર બંગાલી ખાંડનો શીરો કરી તેમાં અનેનાસના કડકા નાખી રતારાદાર થાય કે સુહુલા ઉપરથી ઉતારી થંડા પડે ને બરછીમાં ભરવે.

૨૫૦. મુરખખો કોહોરાની સલીનો—પેહેલાં ભુરાં કોહોરા લઈ તેને છોલીને તેની પાતલી સલી કરવી, પછી તેનું વજન કરી જેટલા શેર સલી થાય તેટલા શેર ખાંડ લઈ તેનો શીરો બનાવી તેમાં પેલી સલી નાખી રતારાદાર થાય ને નીચે ઉતારી થંડા પડવા દેવો, પછી ની ઉપર નયકલ તથા એલચી-દાણા છુટીને બબરાવી બરછીમાં ભરી મુકવે. (જુઓ સલીને બાફીને બનાવવો હોય તો ૧) શેર સલીએ

પોણા શેર ખાંડ લેવી, પણ જે સાંખા દહાડા રાખવા હોય તો ખાલીઆ વગરજ ખનાવવું, નહીં તો કુખાઈ ભરી.)

૨૫૧. મુરખખો દોધીની સલીનો—

ઉપર જે કોહોરાની સલીનો મુરખખો ખનાવવાની સમજ આપી છે, તેજ પ્રમાણે ખનાવવું, પણ કોહોરાને બદલે દોધી વાપરવું.

૨૫૨. મુરખખો કોહોરાનો ખમણેલો—

પેહેલા ધરડું કોહોર લઈને તેને કાપીને કટકા કરી ધારે ધાર છાલી કાઢાડવું, અને વચમાંની ઘોડી છાલ રહેવા દેવી, કે ખમણતાં હાથને લાગે નહીં, પછી કોહોર ખમણવાની ખમણી લઈ એક સોજા ખુમચામાં મૂકી ખમણવું, ત્યારબાદ એક તપીલીમાં પાણી નાખી ચુકુલપર મુકી એક આખજેશ આવીઆ ખાદ તેમાં પેલા ખમણેલું કોહોર નાખી ઘોડી મીનીટ રહેવા દેઈ ચમચ ફેરવી તરત તોપલી અથવા ખોલીવામાં આસાવી કાઢાડી તેપર એક ખુમચા દાખી તદન પાણીનો ખાગ કાઢાડી નાખવો. પછી દર એક શેર કોહોરાને પોણા શેર ખાંડ લઈ તેનો શીશે ખનાવી તેમાં ખમણેલું દોધી નાખી દેવું, જ્યારે રતાશદાર થાય કે તેની ઉપર જયફલ તથા એલચીદાણા બભરાવી ઉતારવું. (જે સાંખા દહાડા ધરમાં રાખવો હોય તો ખાલીઆ વગર ખનાવવું, અને દર એક શેર કોહોરાએ એક શેર ખાંડ લેવી.)

૨૫૩. મુરખખો દોધીનો—(ઉપર કોહોરાનો ખમણેલો મુરખખાની સમજ આપી છે, તેજ પ્રમાણે ખનાવવું, ફરક એટલોજ કે કોહોરાને બદલે દોધી વાપરવું.)

૨૫૪. મુરખખો લીલાં અંજરનો—

સારા મોહોટાં અધકચરા લીલાં અંજર શેર ૫) શાકર શેર ૩૦) પેહેલા શાકરને છુંદી તેનો શીશે ખનાવી ને તેની અંદર પેલા અંજરોના દીયકા કાપીને નાખવા જ્યારે રતાશદાર મુરખખો થાય કે તેની ઉપર એલચીદાણા તથા જયફલ છુંદ. બભરાવી થંડા પડવા દેવો. (જે નવા અંજર નહીં મહે તો જુના અંજર લઈ તેને ગરમ પાણીથી ઘેઈ સૂકવીને કામમાં લેવું.)

૨૫૫. મુરખખો સુકાં અંજરનો—

મસકતી સુકા અંજર શેર ૫) તથા શાકર શેર ૫) પેહેલા શાકરને ખારીક છુંદી તેનો શીશે ખનાવી, તેમાં અંજર નાખી દેવા. રતાશદાર થાય કે તેની ઉપર જયફલ તથા એલચીદાણા બભરાવી થંડા પડવા દેવો. (જે નવા અંજર નહીં મહે તો જુના અંજર લઈ તેને ગરમ પાણીથી ઘેઈ સૂકવીને કામમાં લેવું.)

૨૫૬. મુરખખો સુડનો—

સોજા ફલદાર ભરી સુંદના કટકા શેર ૪) અને ખાંડ શેર ૮) પેહેલા સુંદને એક તપીલીમાં પાણી નાખી ખાકવા મુકવી, જ્યારે બધાઈને નરમ થાય કે પાણીમાંથી ખાકાર

કાઢાડી તેની ઉપર ચોખા મારવા, પછી ખાંડનો શીશે ખનાવી તેની અંદર એ સુંદ નાખી રતાશદાર થાય કે નીચે ઉતારી તેની ઉપર જયફલ તથા એલચીદાણા બભરાવી એક બરબીમાં ભરી મુકવો.

૨૫૭. મુરખખો ગલેલીનો —કુમરી

તાજ ગલેલી શેર ૪) તથા ખાંડ શેર ૨) પેહેલા ખાંડનો શીશે ખનાવી ગલેલીને છાલી તેના દારયાં કરીને તેમાં નાખવાં, જ્યારે શીશે પીને રતાશદાર થાય કે નીચે ઉતારી ઉપર એલચીદાણા છાંટવા (એ મુરખખો ખાધા જોગ ખનાવવો, કારણ કે વધારે દાહાડા રહેતો નથી.)

૨૫૮. મુરખખો ગલેલીનો ખમણેલો—

ઘણી સખત ધરડી ગલેલી શેર ૪) ખાંડ શેર ૨) પેહેલા ગલેલીને છાલી ખમણવી, પછી ખાંડનો શીશે ખનાવી તેમાં નાખી જ્યારે રતાશદાર થાય, કે નીચે ઉતારી ઉપર જયફલ તથા એલચીદાણા બભરાવવા (એ મુરખખો ખાધા જોગ ખનાવવો, કારણ કે વધારે દાહાડા રહેતો નથી.)

૨૫૯. મુરખખો સપરચનનો—સારા

કોહોરા સપરચન શેર ૪) ખાંડ શેર ૫) પેહેલાં સપરચનને છાલીને ચોખવા, પછી ખાંડનો શીશે ખનાવી તેની અંદર નાખી જ્યારે શીશે પીને રતાશદાર થાય એટલે તેની ઉપર જયફલ તથા એલચીદાણા બભરાવવા, થંડા પડે ને બરબીમાં ભરવો.

૨૬૦. અનીનાસની એક લેહેજત—

એક અનીનાસને એરી રીતે છાલવું કે જેથી તેનાં ગાંઠના કાલા ડાગ રહે નહીં, અને પછે તેની બાજુ નીડી ગોલ કાતરીઓ કરવી. એ પછી ૧૦) રતલ ખાંડનો શીશે ખનાવી તેમાં ઉપલી કાતરીઓ મુકીને દસ મીનીટ મુઠી ઉકાલવી, અને પછી આંધરાંવાલી ચમચથી કાતરીઓને ખાહેર કાઢાડવા, પણ ફક્ત શીશને વધારે ઉકાલવો; અને તે ઘાડો થયા પછી પેલી કાતરીઓ ઉપર ફરતો રહેવો. થંડું થતા પછી ખાધાથી ઘણી લેહેજત આપે છે.

૨૬૧. આટાની ઢેખરી—બીના ચોખા-

નો આટો ૧) ટીપરી, ખાંડ ૧૦) પાશોર, અને ઘી ૦) શેર. પેહેલાં એક વાસણમાં ઘી તથા ખાંડ નાખી તેમાં આશરે ૧૦) શેર પાણી રેડી ચુલાપર મુકવું. પાણીમાં આખજેશ આવે કે પેલા આટો નાખી ચમચે ફેરવીને સીજવો. સંજે ને ખુમચામાં નાખી થંડા પાડી તેમાં ખોખરા બીવેલા એલચીદાણા તથા ઘોડું જયફલ નાખી થંડાં પાણીથી એ આટાને સારીપેઠે મસકાં થોડો થોડો આટો હાથમાં લઈ હાથીને (કોડી) વાલવી, એ પ્રમાણે નેટણે આટો હોય તેની જાડી વાલીને ખુમચામાં મુકવી, પછી બીજાં વાસણમાં

૨) શેર પાણી રેડી સુલાખર મુકવું, જ્યારે તેમાં કકરા પડે કે ઉપર ખોલી જાય અથવા ચાનાણી મુકી તેમાં પછી ટેબીઆ મુકી ચપટ ઢાંકણું ઢાંકવું, કે તેમાંથી વરાલ બહાર નીકળે નહીં, જ્યારે ચરીને નરમ થાય કે કાઢરી, પછી જીંદગીએ તેા હોદીપર ઘી નાખી તેમાં અથવા મસાદાની પાપરીમાં મુકવી.

૨૬૨. કાંજ આરાતની— આખાણા સાથે બાલકોને માટે તથા મોટાં માણસોને માટે આરાતની કાંજ બનાવેછે, પણ તે બનાવતમાં કસો નીચમ જણાતો નથી, અને જેમ જેની નજરમાં આવેછે તેમ બનાવેછે, માટે અતરે આ ચોક્કસ નીચમ આપીએ છીએ:- ૧) ચમચો આરાત લેવો, અને તેને જે ચમચા થાંડા પાણીમાં સારીપેટે ઢોલવી મેલવો. પછી તેમાં ઉકાલેલું ગરમ પાણી રેડવું, અને જ્યાંસુધી તે પાણીને રંગ સુફેદાઈ ઉપરથી બદલાઈને કાચના જેવા નીરવો થાય ત્યાંસુધી તેને ઢોલવ્યા કરવું; ત્યારબાદ મરજી પ્રમાણે દુધ અથવા પાણી તેમાં રેડી મીઠાસ નાખવો, એટલે તે આરાત બાલકોને પવા લાયક થઈ. જે એ કાંજમાં પાણીને બદલે દુધ જ નાખ્યું હોય તે તે વધારે પોષણ કારક ગણાયછે. આગરો માણસને માટે પણ ઉપલી જ રીતે કાંજ કરી તેમાં થોડી તજ અથવા જયફલ ઘસીને મેલવવું, જોયો તે રસદદાર થાયછે, અને તેમ યયાધી ખીમાર માણસને પીવા ગમેછે. કેટલીક વેલા આ કાંજમાં વાદન અથવા પ્રાનડી પણ નાખવામાં આવે- છે. ઉપલી રીત ઉપરથી જણારો કે આખાં કંટલાક લોકો આરાતને સુઝા ઉપરજ ઉકાલ્યા કરેછે, તે રીત નકામોછે.

૨૬૩. આલખલસ— આ નામનું ઇશુ બનાવવાને માટે એક ગાંખાને આસરે ૦૧૧) બીલ્લસ જોડા તથા ૧૧) બીલ્લસ પોહોલો ચપટ ઢાંકણા સાથ- નો દાખડો લેવો, અને તેમાં રતલ ૨) સાફ ચરખદાર ગોશ અથવા ૧) સારી ચરખદાર મરઘીના કટકા, ઢોધી, કોહોર, વેંગણ, પપેટા, સુરણ, કાકડી, પાપડી, સકરકંદ, કડવા બીજ, લીલા વટાણા, ડબ્બબીજ, મોહોટાં પાતરાંની સુરતી મેથીની બાજ, સેલ્લી પાસ- લી, કુન્નો, હલદ, મરી, નીમક, અને ઘી શેર ૦૧૧) નાખવું. ઇઆઠ રાખવું કે નીમક કુકત ૨) રતલ ગો- શમાં નાખે, એટલું જ લેવું, અને તરકારોને બાગવ ગણવું નહીં, નહીં તેા અતીશય ખાઈ થઈ જશે અને બધું બીગડી જશે. આ ઉપર આપેલી સઘલી તર- કારી થોડી થોડી લઈ તેને મસાદો લગાડી તેનું દાખ- ડામાં પહેલાં પોણા બાગ પડ કરવું, અને પછી તેની ઉપર ગોશ અથવા મરઘી નાખવી, અને પછી તેની ઉપર ખાડી રહેલી તરકારી નાખવી; અને સેવડે, ઘી

ઉપર નાખી દાખડાનું મોહોટું બંધ કરવું. ત્યારબાદ તે દાખડાને સુલા ઉપર મુકી નીચે કુકત ઇંગારજ રાખવો અને બદલું કરવું નહીં. આસરે તણ કલાક ગયા પછી દાખડાને નીચે હોતારી તેમાંનું ઉપર નીચે કરી પાછા તેને બંધ કરી સુલા ઉપર મુકવો, અને બીજા આસરે તણ કલાક પછી નીચે હોતારી પાડવો, આ આલખલસને બનાવનાર સારી સમજવાલો બાવ- રતી જોઈએ, અને એ દાઝી નહીં જાય તેને માટે ઘણી હુશીયારી રાખવી.

૨૬૪. કાફી— ૦૧) શેર દરેલી કાફી લેઈ ૧) ઇંડાંની સફેદી નાખી ખુબ મેલવવું, પછી તેમાં ૫) કપ પાણી રેડી જે અથવા તણ કકડા પાડી તેને થંડાં પાણીની છાંટ મારી કકરાને જોશ નરમ પાડવો. એ પ્રમાણે એકતાર ફરીથી જે તણ કકરા આવ્યા પછી તેને જોશ નરમ પાડી હોતારી હીલવ્યા વગર રહેવા દેવો, પછી તેને કપડાંથી ગારોને બેબટમાં મુકી રાખવી પીતી વખતે દુધ ખાંડ નાખી પીરી.

૨૬૫. કોબીને કેમ પકાવવી— કોબીમાં એક ભતવું તેલ એવુંછે કે તે જલદીથી હઝમ થઈ શક- તું નથી, માટે તે તેલને કાઢાડી નાખવા માટે તેને જે વખત બાકી જોઈએ. આ રીતે પકાવેલી કોબી જલદીથી હઝમ થાયછે ખરી, પણ તેમાં ઘણું ઘી નાખ્યું તેા પાછી જરવાને બારી પડેછે.

૨૬૬. કોબીનો ખરાબ વાસ કાઢાડી નાખવાની રીત— કોબીને બાકતાં તેમાંથી ખરાબ વાસ નીકળેછે, તેને જે અટકાવવો હોય તે તેનાં ઉક- લતાં પાણીમાં થોડક તાજ કોચલાના કકડા નાખવાં.

૨૬૭. કોબીમાં મલાહી— કોબીને હાથે કરીને બવડવી, અને પછી તેની કાતરી કરી છાલવી ત્યારબાદ તેમાં થોડુંક નીમક નાખી તેને પાણીમાં, ઉકાવવી, અને નરમ થવા આવે એટલે તેને બાહર કાઢાડી થંડાં પાણીમાં ખોરવી, પછી થોડુંક માખણ લગાડી તેને પોણામાં નાખવી, અને તે ઢાંકાઈ જાય એટલું ઉકાલીને ઘટ કરેલું દુધ નાખવું, અને આશરે ૦૧) કલાક સુધી ધીમી આંચે પકાવવા મેલવી.

૨૬૮. ખાંડનાં બતાસા— ૪) શેર ખાંડની ગોડી પડતા આસણી કરી હોતારી પાડવી, અને તેને સારીપેટે ઘુંટીને તળાંથી એક પાંચરેલાં લુગડા ઉપર નાનાં મોહોટાં ટપકાં પાડી કરવા દેવાં, કરવા પછી બતાસાને કાઢાડી લેવા

૨૬૯. ખીચડી અથવા દાલમાં નીમક વધારે હોય તેને માફકસર કરવાનો ઉપાય— જે ખીચડીમાં અથવા દાલમાં નીમક વધારે પડ્યું હોય તેા તેમાં ૧) શેર ૦૧) શેર સાફ ઘી નાખવું, એટલે વધારે નીમક હશે તે તેલીએ જઈ ખેસરી.

૨૭૦. ચણાની દાલને તલવાની રીત—

જેટલી જોઈએ એટલી સારા ચણાની મોડેટી દાલ લઈ તે કુખે એટલું મીઠું પાણી તે ઉપર નાખી તેને ૮) અથવા ૧૦) કલાક બીજવી રાખવી, એટલે તે નરમ તથા હલકી થશે, પછી તેનું સઘળું પાણી સારીપર નીપારો કાઢી તેને કકડતાં સારાં ધીમાં નાખવી, અને જો તે તલાઈને ઉપર તરી આવે કે ઝારાથી તુરત ખાંડેર કાઢી એક ચારણીમાં નાખતાં જવું, જેથી તેમાંનું ધી બીજાં વાસણમાં ટીપાઈ એકઠું થાય. એને વધારે વખત તલવી નહીં, કારણ કે તેથી તેને નરમાસ જતો રહી કઠણ તથા કકરી થાય છે આ રીતે બનાવેલી દાલ લાલજીઆ ખારણે વેચવા લાવે છે તેનાં જોઈને નરમ, બસરી, તથા સ્વાદદાર થાય છે. એને બીજાં પાણીમાં ફેંદાળી જતો ખાર જરાબી નાખતો નહીં, કારણ કે તેથી તે બીજી જઈ કઠણ થઈ જાય છે. ખાતી વેલે એને લાલ મરચાંની છુકી, મરી, તથા નીમકની અંદર અરમોટી તેમાં જરા લીંછુ નીચવડું, એટલે તેને હજમ થવામાં સારી મદદ થશે.

૨૭૧. ચોખાનો ચુરમો— ૧) રતલ

ચોખા, ૩) શેર પાણી, ૧૧) રતલ ચણાની દાલને આટો, ૫) આંઝોસ કાંદા, ૧૧) આંઝોસ માખણ, તથા મરી અને નીમક મરજ પ્રમાણે. ચોખા ઉપર પાણી ફાલીને રેડવું, અને જો તે જવું થાય ત્યાંસુધી ચોખાને ખોલવા દેવા. ત્યારબાદ ચણાની દાલનાં આટાને આગમજવી થઈ પાણી સાથે કાલવી ઉપલી મેલવણીમાં ઉમેરી બેઠને સારીપેટ એકરસ કરવું, કાંદાને સારીપેટ ચોખા મારીને નાખવા, પછી માખણ, નીમક, અને મરી ઉમેરવું, એ પછી ચોખા મેલવણીને ફાલવા મેલવી, અને તે ઉકેલે તેટલો વખત તેને કાલવ્યા કરવી.

૨૭૨. જરખુરયાન રૂમી— ૧) શેર ગોસ,

૧) શેર ચોખા, ૧૧) શેર ઘી, ૧૧) શેર મો, ૧) શેર કાંદા, ૨) માસા તજ, ૧) માસા લવંગ, ૧) માસા જીરું, ૧) માસા કેસર, ૧) તોલો ધાણા, ૩) તોલો નીમક, અને ૨) માસા એલચી. ગોસને કાપીને ધાણા, આડું અને નીમકનાં છુંદેલા મસાલામાં એક કલાક સુધી આળી રાખવું; એલચી, લવંગ, અને કેસરને છુંદી મધાની સાથે ગોસનાં એકરસ કરીને થોડા વખત રેડેલા રેવું; ખાકીના મસાલા તથા અરધાઅરધ ઘીની સાથે ગોસને રકાબોમાં નાખવું; ચોખાને અરધો કલાક બીજવી થાઈને ગોસપર નાખવા, અને તેની ઉપર અરધો શેર પાણી અને ખાકીનું ઘી રેડીને તપેલી ઢાંકવી. પછી તપેલીપર ઇંગાર મુકીને જ્યાંસુધી પાણી બરે ત્યાંસુધી ધીની આંચે જુલા ઉપર રેડેલા રેવું.

૨૭૩. જરખુરયાન ગુરમાહાલી—

રાંધવાના ચોખા શેર, ૧) ગોસ રતલ ૧) ઘી શેર ૧૧) કાંદા શેર ૧), ચણાની દાલ નવટાંક, તથા ધાણા, તજ, લવંગ, એલચી, જીરું અને કેસર એ દર એક વાના તણ તણ વાલ લેવાં. પેટેલાં ગોસના મોડેટા કટકા કાપી, તેમાં પોણાતોલો નીમખ તથા છુંદેલું આડું નાખી ૧૧) કલાક સુધી રેડેલા રેવું. પછી એક વાસણમાં અરધું ઘી નાખી તેમાં કાંદા કાપી લાલ કરી ગોસને નાખી જરાવાર રેડેલા દેઈ ચમચ કરવી, પછી ૧૧) શેર પાણી તથા ઉપર લખેલા ધાણા જીરુંના મસાલો છુંદીને મધુ સાથે ગોસમાં મેલવી દેઈ ચરવા રેવું, પછી બીજાં વાસણમાં ચોખા નાખી તેમાં પોણાતોલો તોલો નીમખ તથા ૨) શેર પાણી નાખી ચુલાપર મુકવું, ચોખા ચરીને કાટવા આવે કે તેને બોલીયામાં એસારી કાઢાડવા, કે તેમાંનું પાણી નીકલી જાય, પછી તે ચાવલને ગોસની તપેલીમાં નાખી તેમાંથી થોડા ચાવલને કેસરમાં અરમોટીને તપેલીની વચમાં મુકી તેની ઉપર ચણાની દાલ તથા ખાકીનું ઘી નાખી ચપટ ઢાંકણું ઢાંકી તલીએ તથા ઉપર ઇંગાર મુકી આસરે ૨૦) મીનીટ રેડેલા રેવું.

૨૭૪. જરખુરયાન ગાજરના વરખનું—

ઉપર જે ગુરમાહાલી જરખુરયાન બનાવવાની રીત છે, તેજ પ્રમાણે બનાવી તેની અંદર ૧) શેર ગાજરના વરખ કાપીને બાકવા. પછી ૧) શેર ખાંડનો શીરો બનાવી તેમાં તે વરખને નાખી તે શીરો તથા વરખ ચાવલપર નાખી તલીએ તથા ઉપર ઇંગાર કરી ૧) કલાક ચુલાપર રાખી નીચે ઉતારવું.

૨૭૫. દહી ખાંધવાની રીત— ૧) શેર

સારાં કુધને ગરમ કરવું, અને તે થડું થાય કે તેમાં જરાક લીંછુ નીચવી એક કોરાં માટીનાં વાસણમાં એક રાત રાખવું, એટલે દહી થશે.

૨૭૬. દહી આનાઈ—સોળું કુધ શેર ૧)

ખાંડ શેર ૧). પેટેલાં કુધને ચુલાપર મુકી બારીને આસરે ૧૧) શેર રાખવું, અને તેમાં ખાંડ મેલવી દેઈ જરા તેનું પાણી બરે કે નીચે ઉતારવું. પછી એક કાચનાં મોટાં પ્યાલામાં અરધી કુપ માખણ ફરણું લગાડી કુધ જરા થડું થડે કે તેમાં રેડી તેપર બદામની જાણી સલેસ નાખવી, અને થોડા ગોલાખ છાંટી ચુલા વટીપર આસરે ૮) અથવા ૧૦ કલાક ઢાંકી મુકવું, એટલે તે ખંધાઈ જશે, એ દહી એ તણ દાહાડાવેર ખગડવું પણ નથી અને ખાડું પણ થવું નથી.

૨૭૭. દહીનો મઠો— કુધ શેર ૨) લઈ

તેમાં તોલો ૧) આખાં મરી, તોલો ૧) જીરું, એલચી નંગ ૧). એલચીને છુંદીને નાખવી, પછી એ સંકું દહીમાં મેલવી દહીને તેને બારીક કપડાંમાં બાંધી એક દાહાડા ટાંગીને એવું પાણી ઝરવા રેવું.

૨૭૮. પકાવેલાં ખાણામાંથી તીખાસ
ઓછા કરવાનો ઉપાય—જે સુલભી કોઇખી
નતવું ખાણું અતીશય તીખું થઇ ગયું હોય તો
તેમાં ખાણાનાં પ્રમાણ મુજબ કોપરાંનું ડુંધ નાખવું,
એટલે પુરત ખાણાનો તીખાસ નરમ થઇ જશે.

૨૭૯. પટેટાનું પકવાન—ગમે એટલા
પટેટા લઇ તેમને ખાદી તથા છાલીને ખુબ ખારીક મ-
સલી નાખવા. પછી તેમાં જેઠ્ઠે એટલો આટો લઇ
તેની પુરી બનાવવી, અને તેમને તલી કાઢાડી માખણ
સાથે ખાવી.

૨૮૦. પરેઠા—મેંદા ૧) ટીપરી, રવો
૧) ટીપરી, ૦૧) શેર ખાંડ અથવા ગોલ અને ૦૧૧)
પેંટ ખમીરી તાડી. પેટેલાં મેંદાને તથા રવાને ભેલી
નાખી તેમાં ખાંડ અથવા ગોલ અને તાડી નાખી આ-
ટો ખાંધવો, અને તેને એક ગરમ જગા ઉપર ખીસવા
મુકવો. જ્યારે આટો ખીલે ત્યારે તેના ગોલા કરી
મનપસંદ કદના પરેઠા જરા સાટાનો હાથ દઇ વણવા,
તથા તેઓને છુટા છુટા ૦૧૧) કલાક વખાતા નાખવા,
પછી તેઓને એક માટીની લોઢીપર ધીમી ગરમી-
થી જુજવા; લોઢાંની લોઢીપર જુજવાથી ચચરી
ન્યછે તથા ખરાખર ખોલીને દગાની મીસાથે ઉપસતા
નથી.

૨૮૧. પતરેલ—આજના પાતરાં નંગ ૫૦)
લઇ તેના દાંડ કાપીને સાફ કરવા, પછી દરેલા ચોખા
ના આટો ૧ ટીપરી, ચણાની દાલનો આટો ૦૧) ટીપ-
રી, થોડા તુવરની દાલનો આટો, ઘઉંનો આટો ૦૧)
ટીપરી તથા થોડી દરેલી મેઢી નાંખીને ભેલી દેવો,
ત્યારબાદ લીલાં મરચાં ૧૬) કોથમીરની જુરી ૨)
આડુ ૨) પઘસા બાર, લસતની કરી ૧૨), છુકાં મરચાં
ની છુકી ૩) તોલા, ધાણા જરાંના મસાટો ૧) તોલા,
દરેલી હળદ ૧૧) તોલા, નીમખ ૧૧) તોલા, દરેલાં મરી
૩) તોલા, એક પઘસાની આમલી, કોથમીર, મરચાં
આડુ, તથા લસણને સમારી છુદોને આટામાં નાંખ્યા,
તથા નીમખ, મરી, હળદ અને ધાણા જરાંના મસા-
લાને પણ તેમાં મેલવી દેવો. પછી એ આટો ખર-
પટાં જેવો થાય એટલું આમલીનું ડોહોડ કરી નામ-
તાં જવું અને મેલવતા જવું, ત્યારપછી તે આટાને
આખી જેવો, જે ખાટો નહી લાગે તો તેમાં ૧) અ-
થવા ૨) લીંજ કાપીને નીચવવાં, એ પ્રમાણે એ
આટો ખાટો અથવા તીખો લાગે એટલે એક ખુમચા
ને અખરૂં બરી તેપર પાતરાં પોહોરા પાંચરીને તેપર
પેલા આટો થોડા થોડા હાથે કરીને ચોપડવો, તેની
ઉપર ખીચું પાતર પાંચરી ઉપર પાછો ચોપડવો,
એ પ્રમાણે આસરે ૪) પાતરાંનું પર કરી તેની ધાર

સરખી દાખીને ગોલ બીંટ કરવી. પછી તે બીંટને ઢા-
રાથી અથવા નેતરના બંધથી ખાંધવી, એ પ્રમાણે
બધી બનાવવી, પછી એક પોહોરા તપેલીમાં નવટાંક
મીઠું તેલ રેડી તેની ઉપર થોડા નેતરના નાર પાંચ-
રીને સુલાપર મુકવી, તેલ કકરે કે નીચે ઉતારી તેમાં
કરતી શુંડરીઓ મુકી તેને પાછી સુલાપર મુકી જરા
વાર રેહેવા દેઇને તેમાં ૧) શેર પાણી રેડી ધીમી
આંચે રેહેવા દેવું. જ્યારે પતરેલ ચરીને કઠણ થાય,
અને અંદરનું પાણી બધી ન્ય એટલે નીચે ઉતારવી.

૨૮૨. પતરેલ તરેલી—ઉપર પ્રમાણે
બનાવી તેની પાતરી કાતરી કાપવી, પછી સુલાપર લો-
ઢી મુકી તે પર ઘી અથવા મીઠું તેલ રેડવું અને
જ્યારે કકરે કે તે પર પતરેલની કાતરીઓ કરતી
મુકવી, જ્યારે તલાઇને લાલ થાય કે તેનું પર
ફેરવી નાખવું, એ પ્રમાણે એક પર તલાઇને લાલ થાય
કે નીચે ઉતારવી.

૨૮૩. પલાવ કેરીનો—૧) શેર ચોખા,
૧) શેર મીઠી કેરીના રસ, ૦૧) શેર મલાહી, ૦૧) શેર
ડુંધ, ૧) નવટાંક શાકરીયા ખાંડ, ૧) માસો કેસર, અને
૧) ઘઉં બાર કરતુરી. ડુંધને અરધું બલે ત્યાંસુધી
ઉકાલવું, અને તેમાં કેરીનો રસ, મલાહી, તથા ખાંડ
નાખી ખુબ હીલવવું; કરતુરી તથા કેસરને થોડાક
ગોલાખમાં પીગલાવીને ઉપલી મેલવણીમાં મેલવો,
અને એ સઘલાંને એક રસ કરી નાખો. ત્યારબાદ
ચોખાને ખાદી એક ઢંડી રકાખીમાં તેમાંના થોડા
ચાવલનું પડ કરીને તે ઉપર તે ચાર કરેણું કેરીનું કરતર
થોડું રેડવું, અને એજ પ્રમાણે ચાર પડ કરવાં.
પછી પલાંવને ગરમ કરી ખાવામાં લેવો.

૨૮૪. પલાવ ખાએરા ધી—૧) શેર ચો-
ખા ૦૧) શેર ઘી, ૧) શેર શાકર, ૧) નવટાંક ગોલાખ,
૨) માસા તજ, ૧) માસો લવંગ, ૧) માસો એલુચી,
૧) ચીતાક છાલેલી બદામ, ૧) ચીતાક પીસ્તા, ૧) ચી-
તાક દરાખ, ૦૧) માસો કરતુરી, અને ૧) માસો કેસર.
ચોખાને પાણીમાં ૧ કલાકસુધી બીજવી રાખીને એલ-
ચી, લવંગ, તથા તજ સાથે એક પેણામાં ઘી નાખી
થોડા વખતસુધી તલી કાઢાડવા, અને પછી શાકરને
શીરો કરી તેમાં ગોલાખ તથા કરતુરી સાથે મેલવીને
તલેલા ચાવલ ઉપર આ મેલવણી રેડવી, તથા ચોખા
બદામ તથા પીસ્તાને કેસર સાથે મેલવીને રં-
ગીન કરવાં, અને તેમાં દરાખ ઉમેરી તેઓને ખોન્ન
ધીમાં તલી કાઢાડી ખાતી વખતે પલાવ ઉપર પાંચરવાં.

૨૮૫. પુરણ પોલીની દાલમાં પાણી
વધારે પડ્યું હોય તેને શુદ્ધ કરવાની રીત—
જે આ માણી પોલી બનાવતી વખતે ગોલ અથવા

જ્યારે પાણી પડવાથી દાલ પાતલી થઈ હોય તો પાન-માં ખાવાનો બીનો સુનો લાવવો, અને તેને એક કપડાંમાં નાખી તેનું સથળ પાણી સોસાઈ નય એમ કરવું. પછી ૧) પાંચસીએ ૦૧) નવટાંક સુનો દાલમાં ખરાબર મેલવી નાખવો, એટલે પુરણ થઈ થઈ પોલી સારી થશે.

૨૮૬. ફાલુદો, દુધ મલાહીનો.—

૦૧) તોફા ચીનાઈ ઘાસ (નને નેલી બનાવવાનું) ઘાસ કહે છે તે) એક તપેલીમાં નાખી તેમાં એક કપ પાણી રેડી બીજવી રાખવું. પછી તેને સુલાપર મુકી ઉકેલવા દેવું, જ્યારે ઉકેલીને ઘાસ તથા પાણી એકરસ થાય કે નીચે ઉતારવું. પછી એક બીજાં વાસણમાં દુધ શેર ૧) તથા મલાહી શેર ૦૧) નાખી ગરમ કરી તેમાં પેશાં ઘાસ તથા ૦૧) શેર સફેદ ખાંડ નાખી મેલવી થોડાવાર ખુબ ઉકાલીને એક કાચની ડાંડી ર-કાખીમાં રેડીને તેપર પસતાં તથા બદામની સહેશ નાખવી, તથા તેપર થોડા ગોલાખ છાંટી ખુશી હવામાં મુકવું. (નલદી કામમાં લેવું હોય તો થંડા પાણીના ખુમચામાં મુકવું પણ પાણી અંદર નહીં નય તેની સંભાલ રાખવી.)

૨૮૭. ફાલુદો, ઘઉંનાં દુધનો—

ઘઉંનું દુધ શેર ૦૧) ખાંડ શેર ૦૧) અને કેશર ૧૧) વાલ. પેહેલાં ઘઉંનાં દુધને ૧) શેર પાણીમાં બીજવી તેમાં ખાંડ તથા કેશર નાખી સુલાપર મુકી ઘુંટ ઘુંટ કરવું. જ્યારે ચરીને એ દુધ ઘટ થાય કે નીચે ઉતારી તેમાં એ પછસા બાર ગોલાખ નાખી કાચની ર-કાખીમાં રેડી તે પર છાલેલી બદામની બીજની એ દ્વાર કરી નાખવી, થંડું થડ ન ઉપયોગમાં લેવું.

૨૮૮. ફાલુદો, હોલા અને થંડો—

૦૧) શેર ઘઉંના દુધમાં ૦૧૧) શેર પાણી રેડી બીજવીને સુલાપર મુકી ઘુંટ ઘુંટ કરવું, જ્યારે ચરીને ઘટ થાય કે નીચે ઉતારી તદન થંડુ પડવા દેવું, પછી એક ચાનનીમાં તે દુધ નાખી એક વાસણમાં થોડું પાણી નાખી તે પર પેલી ચાનની મુકી દુધ મસલવું, નેથી આંધરામાંથી (હોલા) દાણા પાણીમાં પડશે. પછી છુકમરીઆના બીયા લાવી તેને ચુટીને પાણીમાં બીજવી રાખવા. પછી તમદેશ લઈ તેમાં થોડું શરખત, તાજું દુધ, થોડાં તુકમરીઆનાં બીયાં, ઘઉંના દુધના હોલા તથા દરેક તમદેશનાં બધે બતાસા નાખી ચમચાથી ડાહોલીને પી જવું, એથી દીલમાં થણી થંડક પડશે.

૨૮૯. બલી—ગાય અથવા બેશને બચ્ચું જણવા પછી જે દુધ રોહાવામાં આવે છે, તે દુધને ચીક કરીને કેહે છે, એવો ચીક અરધા શેર લેવો.

જે ચીક થણી નરો હોય તો ૦૧) શેર ચીકે બીજું ૦૧૧) શેર દુધ તથા ૦૧) શેર ખાંડ નાખી મેલવી દુધ ને કપડાંથી ગારી કાઢાડવું, પછી એક બીજાં વાસણમાં થોડું પાણી નાખી સુલાપર મુકવું, જ્યારે પાણીમાં ક-કરા આવે કે તેની અંદર પેલાં દુધનું વાસણ મુકી ૧૦ અથવા ૧૫ મીનીટ રહેવા દેવું. જ્યારે બંધાધને કસ-તર જેવું કઠણ થાય કે તેમાં છાલેલી બદામની બીજની સહેસ તથા એલચીદાણા નાખી ખાધામાં લેવું.

૨૯૦. ઇસ્તુ, બીતરતનું—બીતરત નરમ

થાય ત્યાંસુધી છાલ સાથ ઉકાસો, પછી વાસણમાં થોડાક નાહાના કાંડા સાથ તેમની કાતરી કરી તેમાં થોડા સરકો નાખો, અને બીતરતનાં રંગની ગરેચી થાય ત્યાંસુધી તેને સુલાપર ખડખડવવું, અને પછી છાલ કાઢાડી નાખીને ખાવામાં લેવું.

૨૯૧. ભાજ પાલાનો કવતીદાર

સેરવો.—જેઓ જવરૂપ ખોરાક ખાતા નથી તેઓને માટે મુલકૂષ (ભાજપાલાનો) સેરવો બનાવવાની રીત આપ્યે છીએ:—પેહેલાં ૨) નંગ સલગમ, ૨) નંગ ગા-જર, ૨) નંગ કાંદા, અને ૨) નંગ પટેલા લઈ તેમને સાફ કરી કટકા કરવા, અને પછી તેમાં ૦૧) શેર વ-ટાણાની અથવા ચણાની દાલ, ૦૧) તોફા લવંગ, ૦૧) તોફા તજની બુકી, અને ૪) શેર પાણી નાખી સારી પેટ ઉકાલવું. જ્યારે સઘલી તરકારી ચરીને નરમ થાય ત્યારે તેમાંનું પાણી ચારણીથી ગાલી લેવું, અને તેમાં થોડું દુધ નાખી સુપને પીવામાં લેવો. આ સેરવો શકતીવાલો છે. ઉપલી તરકારીના નંગ સારાં મોઢો-ટાં લેવાં જોઈએ.

૨૯૨. માખણીયા આવલ—થોડા ચો-

ખાને ઘાંધને એક વાસણમાં નાખવા, અને ચોખા દુધે એટલું તાજું દુધ નાખી સુલા ઉપર મુકવા. જ્યારે ચોખા નરમ થાય ત્યારે તેમાંથી ખાકી રહેલું દુધ નીપારી કાઢાડી તેને પાછા સુલા ઉપર મેલવા, અને તેમાં થોડું માખણ, ખાંડ, તથા તજ નાખી ફેરવ ફેરવ કરતા રહેવું કે બલી નહીં નય; પછી આવલને ખાધામાં લેવા. (જુલો દુધમાં આવલ પ કાવાની રીત.)

૨૯૩ મીઠો સાસ—૨) પેંત રાતો વાધન

દાર, ૧) પેંત સારો સરકો, ૦૧) રતલ ખાંડ, ૧) આંઈ-સ કાતરી કરેલા કાંદા, અને થોડી તજ. આ સઘલાં ને ૧૫ મીનીટ સુધી ઉકાલી સાસને કપડાંથી ગાલી લેવો.

૨૯૪. લીંબુની છાસ—૧) પેંત ઉકલવું

દુધ, ૦૧) પેંત લીંબુના રસ, ખાંડ સ્વાદ પ્રમાણે. એ સઘલાંને સાથે મેલવી ચારણીમાંથી ગાલી કાઢાડો.

૨૬૫. વેલાતી વેગજાનો પોલો.—

૧) ઇ'ડાંને બાંછને ૨) ચમચા આટા સાથે થોડાં માખ-
ણને મસલવું, અને તેમાં થોડું નીમક તથા મરી ઉ-
મેરવાં. પછી ૪) વેલાતી વેગજાને છાલીને ખારીક
કાપવાં, અને તેને ઉપલાં સથળાં સાથે મેલવી સારાં
ધીમાં અથવા માખણમાં પોલાને તલી કાઢાડવે.

૨૬૬. સાલીત ખનાવવાની રીત.—

પહેલાં ૨) ઇ'ડાંને સખત બાફી કાઢાડી તેની દાલને એક
ચારણીમાંથી પસાર કરવી, અને તેને ૧ તેખતના ચ-
મચો ભરી પાણી અથવા ફુધ સાથે એકસાંત મેલવી
નાખી તેમાં ૨) તેખતના ચમચા ભરી પીગલાવેલું મા-
ખણ ઉમેરવું, તથા પાણું એકસાંત કરવું. પછી આ
મેલવણીમાં ૧) ચાહેની ચમચી ભરી નીમક તથા રાઇ
ધીમે ધીમે સફાઈદાર મેલવી તથા તેમાં ૩) તેખતના
ચમચા સારો સરકો ઉમેરીને જે વાસણમાં તાલ કપ-
ડાથી નુછીને સાફ કરેલી સાલીત હોય તેની એક ખા-
નુથી આ મેલવણી રેડવી, પણ જ્યાંસુધી જમવાનો
વખત થાય ત્યાંસુધી સાલીતને ઉપર તલે કરવી નહી.
હવે છેલ્લે, પેલાં ૨) ઇ'ડાંની સુફેદીને ખારીક કાપી
સાલીતની ઉપર જેમ શોભા લાગે તેમ ગોઠવવો, એ-
ટલે સાલીત ખાવાને તૈયાર થઇ.

તરેહવાર ખતના આઇસક્રીમ, શરખત, તથા એરેતેદ વાતર ખનાવવાની રીત.

૨૬૭. આઇસક્રીમ ખનાવવાની રીત—

આઇસક્રીમ ખનાવવા માટે ફુધ ઘણું ચોખ્ખું જોઇએ,
અને તે ફુધને સુલા ઉપર ધીમી આંચે ઉકાલી
ધટ કરવું, અને ત્યારપછી તેને તદન થંડું પડવા દઇ
તેમાં મરજ પ્રમાણે ખાંડ નાખી કપડાંથી ગાલી નાખ-
વું, અને તેમાં ધુરખો, રાસ્પેરી જામ, સ્વોપેરી
જામ, ઇલાયી, નાખી આઇસના સાંચામાં નાખી
ખાંધવું. ફુધપરના ધરો નહી મહે તો ફુધને ઉકાલીને
તેનાં જેવું ધટ કરવું, એટલે તેજ ફુધની ક્રીમ થઇ.

આઇસક્રીમ ખનાવવાને સાંચો જસદનો તાઇ-
ટ ઢાંકણ સાધનો જોઇએ, અને તેની સાધનું પીપ
પણ સાંચાના નેટલું જ ઉંડું તથા તેના વ્યાસ નવ
અથવા દસ ઇંચ હોવો જોઇએ, અને પીપને એક
ખાનુએ પીગલેલું પાણી કાઢાડી નાખવા માટે એક
કાંચું તાઇત જુચ સાધનું જોઇએ. પહેલાં પીપમાં
થોડું આઇસ તથા નીમક નાખી તેમાં ફુધથી બરેલા
સાંચો મુકવો, અને ત્યારબાદ આઇસના નાના કકડા

તથા નીમકથી પીપને ઉપર સુધી ભરી નાખવું. તણ
બાગ આઇસે એક બાગ નીમક નાખવું. ત્યારબાદ એ
સથલાંને થોડી મીનીટ સુધી રહેવા દેવું (ધાબલીથી
ધાંકી મુકે તો વધારે જોડેતર). પછી સાંચાને ઝડપ-
થી થોડી મનીટ સુધી જરથી ફેરવવો, ત્યારબાદ ઢાંક-
ણું ઉઘાડી સાંચાની ખાનુએ જે આઇસક્રીમ બંધાયું
હોય તેને એક લાંબી સાફ છરીથી અથવા મોહોટા
ચમચાથી (જે સવલ પડે તે અધીયાર વાપડી) સફાઈ-
થી મેલવી નાખવું, અને એજ પ્રમાણે જ્યાંસુધી સથ-
લું આઇસક્રીમ બંધાયું રહે ત્યાંસુધી વારંવાર કચા
જવું. આઇસક્રીમ બંધાયાબાદ કોઇખી વખતસુધી
રાખવું પડે તો પીપનો જુચ કાઢાડી પીગલેલું પાણી
ખાહેર કાઢાડી નાખી પીપને પાણું પહેલાંની માફક
આઇસ તથા નીમકથી ભરી રાખી મુકવું.

૨૬૮ આઇસક્રીમ, સ્વોપેરી—૧) આં-

ઈસ સારાં પાકેલાં સ્વોપેરી લઇ તેને બચરવાં, તથા
તેના રસને કપડાંથી ગાલી કાઢાડી તેમાં ઉકાલીને ઘટ
કરેલું ફુધ ૧) પેંત, વા રતલ છુંદેલી ખુરાખાંડ, થોડી
રંગ આપવાને માટે કીરમજ, અને સ્વાદ લાગે એટ-
લો લીંબુનો અથવા ઝોરંજનો રસ ઉમેરવે. આ
સથલાંને ધારા પ્રમાણે ખરાખર મેલવીને સાંચામાં
નાખી ખાંધવું.

૨૬૯. આઇસક્રીમ, રાસ્પેરી—સોબ

રીને બદલે રાસ્પેરી લેવાં. (જુઓ સ્વોપેરી આ-
ઇસક્રીમ ખનાવવાની રીત.)

૩૦૦ આઇસક્રીમ, લીંબુનું—ઉકાલીને

ધણું જ ઘટ કરેલું ફુધ ૧ પેંત લઇ તેને કક ચઢાડાવવો,
અને તેમાં ૫ અથવા ૬ આંઈસ છુંદેલી ખુરાખાંડ
નાખવી, પણ ખુરાખોને માટે એક ખાંડનો ગાંગરો
લઇ એક લીંબુની છાલ ઉપર સારીપેટ મસલવો, જેથી
લીંબુની છાલની ખુરાખો તેમાં આવશે; અથવા થો-
ડાં ટીપાં લીંબુનાં એસ-સનાં અથવા ચરકના નાખ-
વાં. (જુઓ લીંબુનું એરી-સ તથા ચરક ખના-
વવાની રીત.)

૩૦૧. આઇસક્રીમ, નોચો—આ આઇ-

સક્રીમ મેરેસશીનો આઇસક્રીમની રીતેજ ખનાવવું,
પણ તેમાં આવેલા મેરેસશીનો નામના મીઠા દારૂને
બદલે નોચો નામનો મોઠો શેહેજતદાર દારૂ નાખવો,
એટલે નોચો આઇસક્રીમ થશે.

૩૦૨. આઇસક્રીમ, અનીનાસનું—

અનીનાસને છાલી તેની કાતરીઓ કરવી, અને તેને
એક ખલમાં નાખી ખારીક કરવું. પછી ઉકાલીને ઘટ
કરેલું ફુધ ૧) પેંત લઇ તેમાં ઉપલો અનીનાસનો મા-
વો ફુધને શેહેજત આપે એટલો નાખી તેમાં ૬ આં-

હંસ છુ'દેલી ખુરાખાંડ તથા ૧ લીંખુનો રસ ઉમેરવો. પછી આ મેલવણીને ચારણીમાંથી ગાલી કાઢાડી સાંચામાં બાંધવી.

૩૦૩. આઇસક્રીમ, નારંગીનું—નારંગીનું આઇસક્રીમ લીંખુનાં આઇસક્રીમની રીતેજ બનાવવું, પણ તેમાં આપેલી લીંખુની છાલની ખુશબોને બદલે નારંગીની છાલની ખુશબો વાપરવી. (નુઓ લીંખુનું આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત.

૩૦૪. આઇસક્રીમ, જીનજર—ગા) રતલ આદાનો છુ'દેલો મુરખો, ઉકાલીને ઘટ કરેલું (ફુ ૧) પેંત, અને ૩) ઇંડાં. આ સઘલાંને એક વાસણમાં નાખી ચુલા ઉપર મુકીને સારીપેઠે એકરસ કરવું; અને જ્યારે તે ઉકલવાની તૈયારીપર આવે કે વુરત નીચે ઉતારી નાખવું, પણ ઉકલવા દેવું નહી. થંડું પડવા પછી તેને ઘણાં ઝીણાં નાકાંવાલી ચારણીમાંથી ગાલી કાઢાડી સાંચામાં નાખી બાંધવું.

૩૦૫. આઇસક્રીમ, રેતેફીયા.—૬ આં-હંસ રેતેફીઆ નામનો મીઠા દારૂ, ૫ આં-હંસ ખુરાખાંડ, ઉકાલીને ઘટ કરેલું (ફુ ૧) પેંત, અને ૩) ઇંડાં. એ સઘલાંને ચુલા ઉપર મુકી સારીપેઠે એકરસ કરવું, અને ઉકલવાની તૈયારીપર આવે કે વુરત નીચે ઉતારી પાડવું, પણ ઉકલવા દેવું નહી. થંડું પડવા પછી તેને એક ઝીણાં નાકાંવાલી ચારણીમાંથી ગાલી સાંચામાં બાંધવું.

૩૦૬. આઇસક્રીમ, બલેલી ખાંડનું—પેહેલાં કરતર આઇસની રીતેજ ફુધ તૈયાર કરવું, અને પછી તેમાં ગા વાઇન ગડાસ બલેલી ખાંડ નાખી બાંધવું. આ ખાંડ બાલીને નાખવાથી બલેલું આઇસક્રીમ થયું. (નુઓ કરતર આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત.

૩૦૭. આઇસક્રીમ, ખીસકીતનું.—પેહેલાં થોડી સ્પન્જ ખીસકીતને મેરેસશોનો અથવા શેરી વાઇનમાં ભીંજવી રાખી, સાદાં આઇસક્રીમની રીતે આઇસક્રીમ બનાવી તેમાં ઉમેરવી, તથા બરાબર મેલવવી, અને આઇસક્રીમને બાંધવું. (નુઓ સાડું આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત)

૩૦૮. આઇસક્રીમ, પીસ્તાનું—ગા) રતલ પીસ્તાને ગરમ પાણીમાં નાખી તેની છાલ કાઢાડી નાખી બારીક છુંદવાં; છુંદવાં છુંદતાં તે તેલસ નહી થાય માટે તેમાં જરા જરા ફુધનો છાંય નાખતા જવું. પછી તેને ઉકાલીને ઘટ કરેલાં ૧) પેંત ફુધમાં નાખી ચારણીમાંથી ધ વખત ગાલવું, અને પછી તેમાં ૮ અથવા ૯ આંહંસ છુ'દેલી ખુરાખાંડ

નાખી તેને એક થંડી જગાપર થોડા વખત રાખી મેલવું. ત્યારબાદ તેને સાંચામાં નાખી ઝડપથી બાંધી નાખવું.

૩૦૯. આઇસક્રીમ, રાતાં પાંઉંનું—પેહેલાં થોડાં છુકાં રાતાં પાંઉંને છુદી તેના છુકા બનાવવો, અને પછી થોડાં પાણી સાથે શીરાને અથવા શરબતને મેલવી ગરમ કરવું, અને તેમાં ઉપલો પાંઉંનો છુકો નાખી એક જગાપર મેલવું. ત્યારપછી સાદાં આઇસક્રીમની રીતે આઇસક્રીમ બનાવી બાંધવું, અને જ્યારે તે બંધાય ત્યારે તેમાં ઉપલું ભીંજવી રાખેલું પાંઉં મેલવી નાખી પાકું બાંધવું. (નુઓ સાડું આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત.)

૩૧૦. આઇસક્રીમ, મેરેસશીનો—ઉકાલીને ઘણુંજ ઘટ કરેલાં ફુધની ૧) પેંત લઈ તેને ઝડપથી કંક ચઢાડવો, અને તેમાં ગા) રતલથી જરા વધારે છુ'દેલી ખુરાખાંડ નાખી મરચ પ્રમાણે મેરેસશીનો (ચેરી ફલમાંથી ગાયેલો મીઠા દારૂ) ઉમેરવો. પછી આ મેલવણીને સાંચામાં નાખી સફાઈથી બાંધવી.

૩૧૧. આઇસક્રીમ, કાફીનું—ગા) તાજાં ઇંડાંની દાલને કાલવવી, અને તેને એક વાસણમાં નાખી તેમાં ઉકાલીને ઘટ કરેલું (ફુ ૧) પેંત ઉમેરી ધીમેધી હીલવ હીલવ કરવું. પછી તેને એક બીજાં વાસણમાં નાખી તેમાં ગા) રતલ સારા તથા બરાબર જુનેલા મોખા કાફીના દાણા ઉમેરી તે વાસણ ઉપર ઢાંકણું ઢાંકવું, અને થોડો વખત મુકી એક ગરમ જગા ઉપર રાખી મુકવું. જ્યારે ફુધમાં કાફીનો ખવાસ બરાબર આવે ત્યારે તેને ચારણીમાંથી ગાલી કાઢાડી તેમાં ૧) આંજોસ ખાંડ નાખવી. તદન થંડું થવા પછી સાંચામાં નાખી માખાણનાં જેવું ઘટ તથા તરમ થાય ત્યાંસુધી બાંધવું. આ રીતે બનાવેલું કાફી આઇસક્રીમ ઘણું સ્વાદીષ્ટ થાય છે, પણ ઇલાદ રાખવું કે કાફી થણી છુંદેલી નહી હોય : નહી તો બલેલી કાફી જેવો સ્વાદ બાગશે, અને સઘલી મેહેનત તથા પધસા રૂઢ જરી.

૩૧૨. આઇસક્રીમ, ગ્રીન ચાહેનું—ગા) આંજોસ સરસ ગ્રીન ચાહે અને ૮) આંહંસ ખાંડ. ચાહેને એક પ્યાલામાં નાખી કકત તે ઉપે એટલુંજ કકડા પડવું પાણી નાખી તે પાણી રંગદાર થાય ત્યાંસુધી ઢાંકી રાખવું. પછી તેને બારીક ચારણીમાંથી ગાલી તેમાં ઉકાલીને ઘટ કરેલું (ફુ ૧) પેંત ઉમેરવું, અને તેમાં ખાંડ નાખી સાંચામાં રેડીને બાંધવું. આઇસક્રીમને માટે હંમેશાં ખાંડને બારીક છુંદવી જોઈએ.

૩૧૩. આઇસક્રીમ, વેનીલાનું—ગા) આંજોસ વેનીલાને (એક ભતતી ખુશબોદાર શીંગ

ને ખુશખોનાં કામમાં તથા ચોકોલેત ખનાવવામાં વપરાય છે તેને) કાપી કટકા કરી એક ધાતુની ખલમાં નાખીને ઘણીજ ખારીક વાટવી. પછી ૫) અથવા ૬) આંગિસ ખુરાખાંડ લઈ તેમાં રફતે રફતે નાખતા તથા છુંદતા જવું. એ પ્રમાણે ખંનેને ખરાખર સાથે છુંડયા પછી તેને થોડાં ઇંડાની દાલ સાથે ઉકાલીને ઘટ્ટ કરેલાં ૧ પેંત કુધમાં મેલવવું અને ચુલા ઉપર ગરમ કરવું, પણ ઉકાલવું નહી. શેવટે તેને ચુલા ઉપરથી ઉતારી પાણી ચારણીમાંથી ગાલી કાઢાડવું, અને ખરાખર થડું પડવા પછી સાંચામાં નાખી બાંધવું.

૩૧૪. આઇસક્રીમ, કસ્ટરનું—૭) અથવા ૮) તાજાં ઇંડાની દાલને કાલવી એક વાસણમાં નાખવી, અને તેમાં ઉકાલીને ઘટ્ટ કરેલું કુધ ૧) પેંત ઉમેરી ધોમેથી મેલવવું. પછી એક લીંબુની ખાઉરની પાતલી ઘણીજ ખારીક કાપેલી છાલ તથા ૧) ચીર લીંબુની કુધમાં નાખી તેને ચુલા ઉપર મુકવું અને ફેરવ ફેરવ કરવું. કુધને ઉકલવા દેવું નહી, કેમકે તે ખંધાધને જડું થઈ ખીગડી જાય. જ્યારે કુધ ઘટ્ટ થઈ હીલતુ ખંધ થાય ત્યારે તેને તુરત ચુલા ઉપરથી નીચે ઉતારી પાણી તેમાં ૧૧) રતલ છુંદેલી ખુરાખાંડ નાખીને ચારણીમાંથી ગાલી કાઢાડવું. ત્યારબાદ તેને આઇસના સાંચામાં નાખી બાંધવું.

૩૧૫. આઇસક્રીમ, સાદું—ઉકાલીને ઘણીજ ઘટ્ટ કરેલું કુધ ૧) પેંત લઈ તેને ઠક ચડાવવેા, અને તેમાં ૬) આંઉસ છુંદેલી ખુરાખાંડ ઉમેરી સાંચામાં નાખીને ઘણી સફાઈથી બાંધવું.

૩૧૬. આઇસક્રીમ, ચોકોલેત—૪) આંઉસ સારે ચોકોલેત લેવેા, અને તેને થોડાંજ પાણીમાં ખીગલાની ધીમા ઇંગાર ઉપર મુકી હીલવ હીલવ કરવું. પછી તેમાં ઉકાલીને ઘટ્ટ કરેલું કુધ ૧) પેંત અને ૮) આંઉસ ખાંડ મેલવી ખરાખર એકરસ કરી ચારણીમાંથી ગાલી કાઢાડવું. અને જ્યારે એ થડું પડે ત્યારે આઇસક્રીમ બાંધવાના સાંચામાં નાખી બાંધવું.

૩૧૭. આઇસક્રીમ, સોદાવાતર—એક સરખા ભાગે ફરતેના શીશે, અને ઉકાલીને ઘટ્ટ કરેલું કુધ લેખેા, અને તેમાં તેના કરતાં ખેવડું છુંદેલું આઇસ નાખી તે ઉપર ૧ ખાતલી સોદાવાતર નાખી પીવા માંડેા.

૩૧૮. આઇસક્રીમ, મુરખખાનું—ઢોંધખી જતનેા મુરખખેા (ચવચવનેા હોય તેા વધારે સારેા) ૫) રતલ, કુધપરનેા થરેા ૫) ખાતલી, લીંબુનેા રસ, તથા ખાંડ મરજી પ્રમાણે.

૩૧૯. ક્રીમ દી ઓરીન્જ, ચમખીન સાથે.—૧૧) ગયાલન સ્પીરીત આફ વાઇન લેવેા, અને તેમાં ૧) ડ્રાંમ નારંગીનું તેલ મેલવેા. ત્યારબાદ તેમાં ૧ ખાતલી ચમખીન તથા ૧ ગયાલન સારે શીશે ઉમેરેા.

૩૨૦. ક્રીમ દી નોચે દી મારતીનીક—૧) આંઉસ કડવી ખદામ લેવેા, અને તેને થંડાં પાણીમાં બીજવી છાલ કાઢાડીને છુંડી નાખેા. આ છુંડેલી ખદામને ૩) ખાતલી સ્પીરીત આફ વાઇનમાં બીજવીને તેમાં ૩૦ ટીપાં એરેન્સ આફ લેમનના (લીંબુના એરેન્સનાં) નાખવાં, અને પંદર દાઢાડા પછી સ્પીરીતને ચોલીને ગાલી કાઢાડવેા. ત્યારપછી ૬) રતલ ખુરાખાંડ, ૧) ગયાલન પાણી, અને ૧) પેંત ઓરીન્જ ફલાવર વોતરનેા શીશે કરી સ્પીરીતમાં મેલવી નાખેા.

૩૨૧. ક્રીમ દી રોઝ—૧) પેંત સ્પીરીત આફ વાઇનમાં ૮) ટીપાં ચલાખનું તેલ, ૧) ટીપું જયફ્રમનું તેલ, ૧) ટીપું તજનું તેલ, અને ૧) ખાતલી સારેા નીરમલ શીશે નાખેા, તથા તેને ખુદલેા રાતે રંગ આપવાને માટે થોડી કીરમજ નાખવી.

૩૨૨. ક્રીમ દી વેનીલા.—૧) પેંત સ્પીરીત આફ વાઇનમાં ૭) ટીપાં વેનીલાના અરકના નાખવાં, અને જ્યારે તે ખરાખર મલી જાય ત્યારે તેમાં ૧) ખાતલી પાતલેા શીશે નાખી સાફ ગાલી કાઢાડવેા.

૩૨૩. જામે કુવત (તોનીક કપ્સ).—આ જીવતનાં પ્યાલાં કુવાસીઆ નામનાં અતીસય કવડાં લાકડાંના ખનાવે છે. એ પ્યાલાંમાં દસ મીનીત સુધી થડું પાણી નાખી રાખવું, અને સહવાર સાંડાંજ એ વખત પીવું. દીન પર દીન એવું કુવત આછું થવું જશે તેથી વધારે વખત પાણી રાખતાં જવું. તાપ અને કોહાનાં દરેદા નરમ પડયા પછી જે નખલાઈ પુગે છે તે ઉપર એ લેખું સાફ છે જરૂર પડે તેા એ પાણીમાં દસ ટીપાં લોહાડાંના અરકના નાખીને પીવું.

૩૨૪. જીનજર ટ્રીક.—૧) રતલ ક્રીમ આફ તારતર, ૩) રતલ ખુરાખાંડ, ૧) રતલ છુંદેલી જીંક, અને ૪) ગયાલન પાણી એ સઘલાંને એકરસ કરી દશ મીનીત સુધી ચુલા ઉપર ખલખલાવેા, અને તેની ઉપર જે મેલ તરી આવે તે કાઢાડી થડું પડયા મુકેા. થડું પડયા પછી તેમાં ૧ ચમચેા ખમીર ઉમેરેા, અને તેને ઠરવા દેવાને આખી રાત એક થંડી જગાએ રાખેા. સહવારના તેને નાના સલીયામાં ભરી મજજીત જીરૂ મારી તણ ફાડાડા પછી ખપમાં લેવેા.

**૩૨૫. તડકાંમાં મેહનત કરનારાઓ-
ને માટે તનદરેસ્તી આપનાર પાણી.**—

એક તમલર સ્વચ્છ પાણીમાં ૨) ચાહની ચમચી ઓ-
તમીલ (ઐત નામનાં અનાજનો આદો) મેલવી,
પાણી ફરેને પીવું. મેહનત કરતાં કરતાં સાફ પાણી
પીવાથી શરીરને નખલાઇ પોંડાયે છે, પણ આ પા-
ણીથી તો તેવું પોશણ થાય છે. વેલાયતનાં કારખા-
નામાં તથા વાહાણ ઉપર તથા ખેતરોમાં આ રીતે બ-
નાવેલું પાણી વપરાય છે, અને તેથી મજૂરોને ઘણા
ફાયદો થાય છે, કારણકે પરસેવો પડી જે ધાક ચઢે
છે તેને અટકાવાનો આ પાણીમાં થાય છે. આ
નતનો આદો વેલાતથી તીનની અદર પેક થઇ ઘાં
પુશકલ વેચાવા આવે છે. ૨) રતલી દાખડાની કીમત
૩૨૦ થી ૧૨) આના સુધીની હોય છે. જેમ બીજા આટા
હવાથી બીગે છે તેમ આ પણ જુનો થવાથી ખોરો
થાય છે, માટે ખરીદતી વખતે સાહચેતી રાખવી.

૩૨૬. તોનીક વાતર—એક સોદાવા-
તરની સીસીને સ્વચ્છ પાણીથી પોણી બરવી,
અને તેમાં ૦૧) દ્રામ બાઇ કારબોનેટ એસીડ સો-
દા, ૨૮) ગ્રેન તારતેરીક એસીડ, અને ૩) ગ્રેન
કુદનાઇન નાખી ઘુરત ખુચ મારવે. **ખીજી**—
૧) શેર પાણી સમાય એવી ખાતલીને પાણીથી બરી
તેમાં ૬) દ્રામ કારબોનેટ એસીડ સોદા, અને તેરીજ
ખીજ ખાતલીમાં ૪૧) દ્રામ તારતેરીક એસીડ નાખવી.
પછી એક તમલરમાં ૧૦) ટીપાં મ્યુરેટેડ તીંકચર એસીડ
આથરનનાં નાખી ઉપલી સોદાવાલી ખાતલીમાંથી
૧) વાઇન ગલાસ બરીને પાણી તેમાં નાખવું, અને તે-
મજ એસીદવાલી ખાતલીમાંથી પણ ૧) વાઇન ગલાસ
ઉમેરવું. જેવું તમલર ફીનથી બરાચ કે પી જવું.

૩૨૭. કુધનો લેમોનેદ.—૧૨) આઈંસ
ખાંડ, ૦૧) પેંત લીંબુનો રસ, ૦૧) પેંત શેરી વાઇન,
૧૧) પેંત કુધ, અને ૧) ખાતલી પાણી. ખાંડને ઉકલ-
તાં પાણીમાં પીગલાવોને તેમાં લીંબુનો રસ તથા શે-
રીવાઇન નાખવો, કુધને થંડું ઉમેરીને બરાબર મે-
લવવું, અને પછી તેને ગાલીને પીવામાં લેવું.

૩૨૮. પીચ વાતર.—૮) પાકાં પીચ ફૂલ
લઇ તેમને બચડી નાખવાં, અને તેમાં ૧) ખાટાં લીં-
બુનો રસ કાઢી ઉમેરવો. પછી તેમાં ૧) પ્યાણું
ખાંડનો શીરો તથા ૦૧૧) ખાતલી તાજું પાણી નાખી
એ સઘલાંને મેલવી કપડામાંથી ગાલી નાખવું, અને
પીવાને બેઘએ ત્યારે તેમાં થંડું પાણી નાખી પીવું.

૩૨૯. બચ્ચાંઓને માટે દીલ વાતર—
થોડાંક સ્વચ્છ પાણીમાં થોડાં ટીપાં હુવાનાં એસેન્સ-

ના નાખો (જુઓ હુવાનું એસેન્સ.) આ પાણી
નાના બચ્ચાંનાં પેટમાંના પવનને તથા બાકીને તોડે છે.

૩૩૦. બારલી વાતર (બવડું પાણી).—
૫) તોલા વેલાતી જવને અથવા ગામડી જવને તરણ
અથવા ચાર વખત પાણીથી સારીપેટે ચોલીને ધોવા
અને પછી ૧) ખાતલી સ્વચ્છ મીઠાં પાણીમાં આસરે
૦૧) કલાક ઉકાલી તેવું નીતરું પાણી ગાલી લેવું. કે-
ઇની મરજ હોય તો આ પાણી ગરમ હોય તેટલાંજ
તેમાં ૧) ચમચો મધ તથા લીંબુની જાલ સાથે નાખી
લંકી રાખવું. **ગુણ**—આ પાણી આબરી માણ-
સની તરસને મટાડે છે, પેટમાંની તથા પીશાબની
ગરમીને થંડી પાડે છે, અને શક્તી આપે છે.
ખોરાક—આબરીની તરસ પ્રમાણે આપ્યા જવું.

૩૩૧. રાસ્પબેરી દ્રાફ્ટ.—૧૧) ખાતલી
રાસ્પબેરીનો રસ, ૧૧) રતલ ખાંડ, અને ૩) આઈંસ
તારતેરીક એસીડ. રસને સાફ ગાલી નાખી તેમાં ખાંડ
તથા એસીડ ઉમેરો, અને તેઓને એકરસ કર્યા બાદ
ખાતલીમાં બરી ખુચ મારી રાખો. જ્યારે પીવાની
મરજ થાય ત્યારે પોણા તમલર થંડાં પાણીમાં ૨) મો-
હોટા ચમચા આ મેલવણીના નાખી તેમાં ૨૦) ગ્રેન
કારબોનેટ એસીડ સોદાને મેલવો, અને ફીનફીન થાય
એટલે પી બચ્ચો.

૩૩૨. રાસ્પબેરી વીનીગર (સરકો).—
૪) રતલ રાસ્પબેરીને એક કાદવના વાસણમાં નાખી
તે ઉપર ૧) પેંત સારો સરકો નાખવો, અને તેમાં હવા
નહી બંધ તેટલામાટે તેવું મોહોડું મજબૂત બાંધી વા-
સણને બે દાહાડા સુધી તડકામાં મુકવું, પણ રાત્રે
ઘેરમાં લેવું. નીચે દાહાડે રસને ફાલોલની કોઈલી-
માંથી વગર દાખવે ગાલી લઇ ૧) રતલ રસ ૧) રતલ
શાકર નાખી ૦૧) કલાક સુધી ઉકાલો, અને પછી ખા-
તલી બરી મજબૂત ખુચ મારો.

૩૩૩. રોમન પંચ આઇસ—
૧) ખાતલી લીંબુનું વાતર આઇસ લેવું (જુઓ લીંબુ-
નું વાતર આઇસ બનાવવાની રીત) અને તેને એક
વાસણમાં નાખી તેમાં ૩) થંડાંની સુદેદી તથા ૩) આ-
ઈંસ ખાંડ એ બંનેને સારીપેટે કઠ્ઠા ચઢાવી ઉમેરવી.
આ સઘલાંને એકરસ કર્યા પછી તેમાં ૧) વાઇન
ગલાસ રમ, ૧) વાઇન ગલાસ ખાનદી, અને ૧) તમલર
ચંપીન મેલવો. પછી તેને બાંધી ગલાસમાં નાખી
ખાવામાં લેવું.

૩૩૪. લેમોનેદ વાતર.—૦૧૧) રતલ શા-
કરને ૧) શેર પાણી સાથે ધીમી આંચે ઉકાલો, અને
તેમાં ૨) દ્રામ એસીટીક એસીડ તથા ૪) આઈંસ તાર-

તરીકે એસીદ ઉમેરો. થંડું થવાપાદ તેમાં થોડાં ટીપાં એસેન્સ ઓફ લેમનના નાખી તેના ૧ ભાગ કરવા, અને પછી એકેકે ભાગ પાણીથી બરેલી લેમને-ફની સીસીમાં નાખી તેમાં ૩૦) ગ્રેન કારબોનેટ ઓફ સોડા ઉમેરી છુરત જુવ મારી તારણી ખાંધી લેવો.

૩૩૫. અનીનાસનું વાતર આધસ.—

એક અનીનાસને છાલી તેને સંગેમરમરના પથ્થરની ખલમાં નાખી ખારીક છુંદવું, અને તેના માવાને એક ખારીક નાકાંની ચારણીમાંથી પસાર કરવો. પછી તેમાં થોડું પાણી નાખી ૩) લીંબુનો રસ તથા નેટલો અનીનાસનો રસ થયો હોય એટલેજ શીશી ઉમેરી ઝીણી ચારણીમાંથી ગાલી નાખવું. પછી તેને બીજાં વાતર આધસની મીસાસે ખાંધવું; પણ જ્યારે આધસ નજીક ખંધાઈ રહેવા આવે ત્યારે તેમાં થોડા અનીનાસના મુરખ્યાના કટકોને નાના નાના પાસાદાર આકારમાં કાપી મેલવી નાખવા અને પાણું ખાંધવું.

૩૩૬. ચંપીન વાતર આધસ.—

૧) ખાતલી ચંપીન લઈ તેને એક ઉધાડાં વાસણમાં નામવો; પછી એક છરાખાંડનો ગાંગડો લઈ ૭) લીંબુની ખાઉંરની છાલ ઉપર સારીપેટ થસી તે લીંબુ-ઓને ચંપીનમાં નીચવવાં, તથા પેસા ખાંડનો ગાંગડો તેમાં ઉમેરવો. ત્યારપાદ ઉપલી મેલવણીમાં ૧૧) પેંત શીશી નાખી બરાબર મેલવી આધસના સાંચામાં નાખી ખાંધવું. ચંપીનને બદલે કોઈ બીજા જાતનો મીઠા ખુશખોદાર દારૂ ઉપલી મેલવણીમાં નાખવાથી તે દારૂનાં નામનું વાતર આધસ બનશે.

૩૩૭. પંચ વાતર આધસ.— પેહેલાં નેટલું જોઈએ એટલું સારું લીંબુનું વાતર આધસ બનાવવું (જુઓ લીંબુનું વાતર આધસ બનાવવાની રીત). કોઈને બાવે તે તેમાં ૨) લીંબુના રસે ૧) નારંગીનો રસ વાપરે. પછી તેમાં છૂંદે ૨મ દારૂ, અથવા ૧) ગલાસ પ્રાનદી અને ૧) ગલાસ ૨મ ઉમેરી, ખાંધવાના સાંચામાં નાખી ખાંધવું. એજ પ્રમાણે તરેહવાર જાતના દારૂની મેલવણીથી તરેહ તરેહનાં પંચ-આધસ અને છ—નેવાકે ૨મ પંચ આધસ, પ્રાનદી પંચ આધસ, ઇત્યાદી.

૩૩૮. સોનેરી કેલાનું વાતર આધસ—

થોડાંક સોનેરી કેલાને છાલી મસલવાં, અને તેમાં થોડું પાણી તથા થોડો લીંબુનો રસ નાખી એક ખારીક નાકાંની ચારણીમાંથી અથવા તારની ચારણીમાંથી પસાર કરવાં; અને નેટલો લીંબુનો રસ તથા પાણી નાખ્યું હોય તેટલેજ શીશી નાખી જરા કીરમજથી રંગ આપવો, અને પછી સાચાંમાં નાખી ખાંધવું.

૩૩૯. પીસ્તાનું વાતર આધસ—

૧) આંઈસ છાલેલાં પીસ્તાને ૧૧) પેંત પાણી સાથે એક ખલમાં ખારીક છુંદવા, અને પછી તેમાં પીસ્તાં તથા પાણી મલી નેટલો રસ થયો હોય તેટલેજ શી-રો ઉમેરી ખારીક નાકાંની ચારણીમાંથી ગાલી લઈ ખાંધવું.

૩૪૦. લીંબુનું વાતર આધસ.—

૨) લીંબુની છાલને ખારીક કાપી ૧) પેંત શીશીમાં નાખવી, અને તેમાં ૧૧) પેંત લીંબુનો રસ અને ૧૧) પેંત પાણી ઉમેરી સધલાંને એકરસ કરવું, તથા તેને ૧) અથવા ૨) કલાક ઢાંકી રાખવું. પછી તેને ઘણા ઝીણાં નાકાંની ચારણીમાંથી ગાલી આધસ ખાંધવાને રાફ કરવું, પણ જેવું આધસ ખંધાવા આવે તેની આગમજ તેમાં ૨) અથવા ૩) ઇંડાની છૂંદેલીને થોડી ખાંડ સાથે સારીપેટ કરી ચઢાવીને મેલવી હોય, અને પછી તેને ખાંધ્યું હોય, તે ઘણુંજ સરસ લેહેજતદાર આધસ બનશે.

૩૪૧. નારંગીનું વાતર આધસ.—

૨) નારંગીની છાલની ઉપર એક છરાખાંડનો ગાંગડો સારીપેટ થસી તે છાલને ખમણી કાઢાડવી, અને એ ખંનેને ૧) પેંત શીશીમાં નાખી તેમાં ૧) પેંત નારંગી-નો રસ તથા ૨) લીંબુનો રસ ઉમેરી લીંબુનાં વાતર આધસની રીતે ખાંધવું. (જુઓ લીંબુનું વાતર આધસ બનાવવાની રીત.)

૩૪૨. મીલી-ફુત વાતર આધસ.—

લીંબુનાં વાતર આધસમાં અથવા નારંગીનાં વાતર આધસમાં થોડો ફરતનો મુરખ્યો નાના પાસાદાર આકારમાં કાપી નાખવાથી મીલી-ફુત વાતર આધસ બને છે (જુઓ લીંબુનું તથા નારંગીનું વાતર આધસ બનાવવાની રીત).

૩૪૩. જીનજર વાતર આધસ.—

૪) આંઈસ આઢાંના મુરખ્યાને એક સાફ ખલમાં છુંદવો, અને તેને છુંદતાં છુંદતાં તેમાં ૧) પેંત પાણી તથા થોડુંક તાજું આડુ ઉમેરવું. પછી ૧) ખાતલી લીંબુનું વાતર આધસ બનાવી (જુઓ લીંબુનું વાતર આધસ બનાવવાની રીત) તેમાં ઉપરોક્ત મુરખ્યાનો આવો બરાબર મેલવી એક કપડાંના ચારણામાંથી ગાલી નાખવું, અને પછી તેને સાંચામાં નાખી ખાંધવું.

૩૪૪. વેનીલા મીલક.—૧) પેંત તાજાં ફુધમાં ૧) આંઈસ ખાંડ અને ૧૨) ટીપાં એસેન્સ આફ વેનીલાના નાખી ધીવામાં લેવું.

૩૪૫. શરબત, ગુલાબનું.—૧૨) આંઈસ તાજાં ચલાખનાં ફુધની પાંદડીને એક ત્રાસણમાં નાખી તે ઉપર ૧૧) પેંત ઉકલવું પાણી નાખીને ૧૨) કલા-

ક સુધી ઢાંકી રાખો, અને પછી તે પાણીને ગાલી તેમાં
૩) રતલ ખાંડ નાખી જ્યાંસુધી શીરા જેવું થાય ત્યાં-
સુધી ઉકાલો. ઠંડું થવાપાદ તેને ફરીથી ગાલીને
તેમાં ૨૧) આંઈસ રેક્ટીકાઈદ રપીરીત નાખવે. આ
શરખતથી હાથના તથા પગના સાંધા દુખતા નથી.

૩૪૬. શરખત, સુંઠનું.—૧) પેંત ખાં-
ડના સોજા શીરામાં ૧૧) પ્રવાહી આંઈસ સુંઠનેા ચરક
મેલવી નાખો. (જુઓ સુંઠના ચરકની ખનાવટ.)

૩૪૭. શરખત, નારંગીની છાલનું.—
૧૧) પેંત ખાંડના શીરામાં ૩) દ્રામ નારંગીની છાલના
ચરકને મેલવી નાખવે.

૩૪૮. શરખત, દમ તથા ઠાંસાનું.—
૫૦) નંગ ઉનાખ, ૫) તોલા જેઠીમધ, ૫) તોલા કારી
દરખ, ૫) તોલા ચલાખનાં ફૂલ, ૫) તોલા જીરૂ, ૨) તોલા
હસરાજ, ૨) તોલા હલદે જરદ, ૨) તોલા હીમચ હરડ, ૨)
તોલા સોનામખી, ૨) તોલા મોહોટી હરડ, ૧) શેર
ગરમાલાનો ગર, ૧૦) નંગ ખરજંદા, ૨) તોલા ગાવજ-
ખાં, ૧) શેર સુક્રાં અંજર, અને ૧૧) શેર ચીનાઈ
શાકર. આ સઘલાંને સાફ કરી બે દાહાડા સુધી ૧૦)
શેર પાણીમાં બીંજવી રાખવું, અને ત્રીજે દાહાડે સુ-
લા ઉપર મુકી ૭) શેર પાણી બલીને ૩) શેર પાણી
રહે કે ઉતારી હાથે ચોલીને કપડાંએ ગાલી લેવું. ત્યા-
રખાદ આ ગાલેલા પાણીમાં શકર નાખી સુલા ઉપર
પાછું મુકીને તેની સખત ચાસણી કરવા, અને ઠંડું
થવાપાદ ખાતલીમાં બરવું. **ખોરાક:**— સહવારના
પોહોરમાં ૧) તોલો ગલાસમાં લઇને ધીમે ધીમે દસ મી-
નીત સુધી ચાટવું, અને તેની ઉપર પાણી, ચાહે, ત-
થા ખાવાનું એક કલાક સુધી લેવું નહી. **પરહેઝ:**—
કાચું ધી, તેલ, નીમક, ખટાસ, અને કુધ તથા ઢહી
ખાવું નહી; ધી રાંધેલું ખાવું. જે શરખત સજદ
પડે તે ૧) તોલાએ ૫) ટીપાં મીઠી બદામવું તેલ મેલ-
વીને ચાટવું. આ ઉપાયથી ૨) અથવા ૩) મહીનામાં
દમ તથા ઠાંસો સારો થાયછે.

૩૪૯. શરખત, અનીનાસનું.—૧) પેંત
અનીનાસના રસમાં ૨) રતલ સારી ખુરાખાંડ નાખીને
ધીમે આંચે ઉકાલો, અને શીરો તૈયાર થયો કે ઉતા
રી થંડા પાડા, તથા ગાલીને ખાતલીમાં બરો.

૩૫૦. શરખત, ઇનદીયન.—૫) રતલ
શાકર સાથ ૨) આંઈસ સાદતીક એસીદ બેલી તેમાં
૧) ગ્યાલન ઉકલવું પાણી નામવું, અને તે ઠંડું થાય
કે તેમાં ૧૧) દ્રામ રપીરીત આફ્ર વાઇન તથા ૧૧) દ્રામ
એસેન્સ આફ્ર લેમન નાખી સારીપેટ હીલવીને ખાતલી
માં બરવું. આ શરખત ઉનાલામાં આંધસ-પાણી
સાથે લોકો બહુ પીએ છે.

૩૫૧. શરખત, અંગુરી.—૧) રતલ ઠરી-
યા કાઠોડલી અંગુરી દરાખને ખારીક લાહી જેવી છુ-
દી તેમાં ૫ આંઈસ ખાંડ તથા ૧) ખાતલી પાણી ઉમેરે
અને પછી એ સઘલાંને ચેકરસ કરી ગાલીને ખાતલી-
માં બરો.

૩૫૨. શરખત, ગરમી આપનારાં.—
એક વાસણમાં ૩) ખાતલી પાણી નાખી સુલા ઉપર
ઉકાલવા મેલો, અને આ પાણી ઘટ થાય એટલો એક
બીજાં વાસણમાં ચણાને આટો લઈ તેને ૧) પેંત
થંડા પાણીમાં કાલવેલો. ત્યારપાદ પેલાં ઉકલેલાં પા-
ણીને ચણાના કાલવેલા આટા ઉપર નાખી તેમાં ૨૦)
મરીના દાણા ખારીક છુંદીને નાખવા, અને પછી તેને
પાછું સુલા ઉપર મેલી તે ઘણું થાય ત્યાંસુધી ઉકાલીને
તેમાં મરજ પ્રમાણે ખાંડ, ૧૧) પેંત એલ, તથા ૧) વા
ઇન ગલાસ જન નાખી સુલા ઉપરથી ઉતારી
પાડવું, અને ગરમ ગરમ પીણામાં લેવું. **ખીનું.**—
૧) શેર કુધ, ૧) શેર પાણી થોડા પાંજાના પોપડ,
૧) પાતરી જવની, અને જોધએ એટલી ખાંડ મેલવી
સઘલાંને સુલા ઉપર ઉકાલવું અને પછી તેને ૧ કલાક
ઠરવા હીધા પાદ ગરમ ગરમ પીવું.

૩૫૩. શરખત, જાયફલનું.—૩) આંઈ-
સ છુંદેલાં જાયફલને એક નાનાં વાસણમાં નાખી તેની
ઉપર ૧૧) પેંત ઉકલવું પાણી નામવું, અને તેને સુલા
ઉપર મુકી ૧૧ કલાક ફરીથી પાછું ઉકાલવું. પછી
પાણીને ફલાનેલમાંથી ગાલી લઈ તેમાં ૨૧) રતલ ચાલે
હી ખુરાખાંડ અને ૧ ઇંડાને થોડાં ચુલાખ-પાણી સાથે
કફ ચહડાવી નાખવું, અને પાછું સઘલાંને સુલા ઉપર
મુકી જે કફ ઉપર તરી આવે તેને સંબાલથી કાઢાડતા
જવું; એ પ્રમાણે જ્યાંસુધી સારો શીરો અને ત્યાંસુધી
કરવું. શીરો તદન થંડો થવા પછી તેમાં ૧૧) પેંત
ખાતલી મેલવી શરખતને ખાતલીમાં બરી મજબુત
ખુચ મારી એક થંડી જગા ઉપર મુકવું.

૩૫૪. શરખત, લવંગનું.—૨ આંજસ
સારીપેટ છુંદેલાં લવંગને ૧ પેંત ઉકલતાં પાણીમાં
નાખી ૧૧ કલાક ઉકાલવા, અને પછી તે પાણીને ફ-
લાનેલમાંથી ગાલી લઈ તેમાં ૧૧) રતલ છુંદેલી ખુરાખાં-
ડ તથા થોડાં ચુલાખ-પાણી સાથે કફ ચહડાવેલી એક
ઇંડાની સુદેહી નાખવી, પછી આ મેલવણીને પાણી
સુલા ઉપર મુકી જ્યાંસુધી સારો નીરમલ શીરો થાય
ત્યાંસુધી ધીમે આંચ ઉપર ઉકાલવી તથા શીર જે
મેલ તરી આવે તેને સંબાલથી કાઢાડવા કરવે.
શીરો તદન થંડો થવા પછી તેને ખાતલીમાં બરી મ-
જબુત ખુચ મારવે.

૩૫૫. શરખત, તજનું.—લવંગને બદલે
તજ લેવી. (જુઓ લવંગનું શરખત ખનાવવાની રીત.)

૩૫૬. શરખત, જવંત્રીનું.— જવંત્રીને બદલે જવંત્રી લેવી. (જુઓ જવંત્રી શરખત બનાવવાની રીત).

૩૫૭. શરખત, લીંબુની છાલનું.— ૧) પેંત ખાંડના શીરામાં ૩) દ્રામ લીંબુની છાલને ચરક મેલવી નાખો,

૩૫૮. શરખત, રૂપાર્ણનું.— રૂપાર્ણની ૧૦) લાકડીને ૧) ખાતલી પાણીમાં ૧૦) મીનીત સુધી ઉકાલીને ગાલી નાખો, અને તે પાણીમાં લીંબુની છાલની પારીક કાતરી તથા ૨) મોહોટા ચમચા સુકેદ ખાંડ નાખી તેને પાંચ કલાક સુધી ઠરવા દેવું, અને પછી ખાતલીમાં બરી વાપરવું.

૩૫૯. શરખત, સફરચંદનું.— ૫) અથવા ૧) પાકેલા સફરચંદના બખે કડકા કરીને ૨) અથવા ૧૧) ખાતલી પાણીમાં નાખી સુલા ઉપર ઉકાલવા, અને વધારે નરમ થવા પછી પાણીને ગાલી નાખી તેમાં મરજી પ્રમાણે ખાંડ અથવા મધ ઉમેરીને પીવામાં વાપરવું.

૩૬૦. શરખત, ગરમા ગરમ.— ૧) પેંત સારો ઉંચો એક દારૂ લઈ તેમાં થોડી ખાંડ તથા થોડું ખમણું જીરું નાખી ઉકાલવો ; અને પછી ૩) ઇંડાને કાલવી, તથા તેમાં થોડો ચંડો એલ નાખી, તેમાં ઉપરોક્ત ઉકાલેલો એલ ધીમે ધીમે રેડતાં જવું, તથા તે ઉપર છારી નહીં બંધાય એટલા માટે આ મેલવણીને કેટલોક વખત એક વાસણમાંથી બીજા વાસણમાં રેડવા કરવી. ત્યારબાદ તેને સુલા ઉપર મેલી તે ઘટ થાય ત્યાં સુધી હીલવ હીલવ કર્યા પછી તેમાં ૧) ચમચો બ્રાનહી નાખી તારત અથવા પાતલાં કેક સાથે ગરમ ગરમ પીવું. **ખીભું**— ૨) ખાતલી પોરતર અથવા એકને એક સાક્ર વાસણમાં નાખી ઉકાલવો, અને પછી તેમાં ૧૧) રતલ છરાખાંડ અને ૧૧) પેંત રમ દારૂ નાખવો. આ મેલવણીને થોડી-મીનીત સુધી ઉકાલવા પછી સુલા ઉપરથી ઉતારી પાડવી, અને આગમજથી સારીપેટ કાલવી રાખેલી ૭) ઇંડાની દાલ તથા સુકેદોને તેમાં ઉમેરવી; તથા આ સંધલાને બે મીનીત સુધી કાલવવા પછી એક કોરીનાં ઉંડાં વાસણમાં નાખવું અને તમલર બરીને પી જવું.

૩૬૧. શરખત, બદામનું.— ૧૧) રતલ મીઠી બદામ તથા થોડી કડવી બદામને લઈ તેને ગરમ પાણીમાં નાંખી છાલ કાઢી નાખવી, અને એક ખલમાં નાખી થોડાંક પાણી સાથે છુંદવી ; પછી તેને એક કપડાંમાં નાખી ઢાળીને કુધ કાઢાડવું. ત્યારબાદ ખાંડના પાતલો જેવા શીરો બનાવવો, અને જ્યારે

તે ઉકલવા માંડે કે, ઉપર બદામનું કુધ તેમાં નાખી ઉકાલવું, અને પછી તેને નીચે ઉતારી થંડું પાડી બાતલીમાં બરડું.

૩૬૨. શરખત, છાતીને મજબુત કરનાર રાતી કોખીનું.— ૧) રાતી કોખીને કાપી તેના કટકા કરવા, અને તેને ઘોઘ પાણીમાં નાખી સુલા ઉપર ૩) અથવા ૪) કલાક સુધી ઉકાલવી. ઉકલતાં ઉકલતાં જ્યારે તેમાં નાખેલું પાણી બહી જઈ ૧) પેંત રહે કે તે પાણીને એક પારીક ચારણીમાંથી ગાલી લેવું, તથા પેલી કોખીને પણ તે જ ચારણીમાં નાખી ઢાળીને તેના રસ કાઢાડી પેલાં પાણીમાં પડવા દેવો અને રસને ઠરવા દેવો. પછી ૧) રતલ મધ લઈ તેમાં ૧) ગલાસ પાણી નાખી તેને સુલા ઉપર ઉકલવા મેલવું, અને જે મેલ ઉપર આવે તે કાઢાડી નાખી તેને નીરમલ કરવું ; અને પછી તેમાં ઉપરોક્ત કોખીનું પાણી નાખી જ્યાં સુધી તે સારા શીરો જેવું થાય ત્યાં સુધી ઉકલવા દેવું. શીરો તૈયાર થવા પછી તેને નીચે ઉતારી ખાતલીમાં બરડો. આ શરખત નખલી છાતીને મજબુત કરે છે.

૩૬૩. શરખત, ફીનફીનવાલું (છાતી પર દાહો બલતી હોય તેઓને માટે).— ૧) નારંગીના ૨ સ, ખાંડ તથા પાણી સ્વાદ આપે એટલું અને નારંગીના રસના ખટાસ પ્રમાણે ૧૧) ચાહેની ચમચી બાઈકારબોનેત ઓફ સોદા, નારંગીના રસ, પાણી, તથા ખાંડને એક તમલરમાં સાથે મેલવવું, તથા સેવટે તેમાં સોદા નાખી હીલવવું, અને જેવું ઉબાવા માંડે કે તુરત પી જવું.

૩૬૪. સોદાવાતર.— એક સોદાવાતરની સીસીને પાણીથી પોણી બરી તેમાં પેડેલાં ૩૦) ગ્રેન આ ઇકારબોનેત ઓફ સોદા અને પછી ૨૮) ગ્રેન સાધત્રીક અથવા તારતરીક એસીદ નાખી સીસીને તુરત જીરૂ મારી તારથી બાંધી લેવી. સીસી બરતી વખતે તપાસવું કે તેમાં ક્રાટ હોય નહીં.

૩૬૫. સોદા નેકતાર.— ૧૧) તમલર પાણી, ૧) લીંબુનો ગાલેસો રસ, મીઠાસને માટે મરજી પ્રમાણે ખાંડ, અને થોડું જડા દુવાલમાં નાખી છુંદેલું આઈસ. પીતી વખતે આ પાણીમાં ૧૧) ચાહેની ચમચી સોદાખાર નાખી જેવું પાણી ફીણ ફીણ થઈ ઉબાવા માંડે કે તુરત પી જવું.

૩૬૬. હુનગરી વાતર બનાવવાની રીત.— ૪) પેંત સ્પીરીટ ઓફ રોઝમરી, ૧) પેંત ઓરેન્જ ફ્લેવર વાતર, અને ૪) ટીપાં એસેન્સ ઓફ

નીરાસી. સઘલાંને હીલવી મેલવી નાખવું. **ખીજી.**—
૩) પેંત સાહે સ્પીરીટ આફ રોઝમરી, ૧) પેંત સા-
હે સ્પીરીટ આફ લેવેનદર, અને ૮) આંઈસ શુલાખ-
નું પાણી. સઘલાંને હીલવી મેલવી નાખવું. આ
પાણી સરદીનાં દરદો ઉપર ચોપડયાથી ગરમી લાવે
છે તથા ફાયરો કરેછે. એને ઘણાં ઘોડાં ખુશખો દા-
ખલ કપડાં ઉપર છાંટે છે, અને જ્યારે ખરાબ વાસ
આવતો હોય ત્યારે એને રૂમાલ ઉપર છાંટી મુંગવા-
થી નાકની ખરાબ ખો દુર થાય છે.

હુંનરથી તરેહવાર જાતના અર- ક, એસેન્સ, તથા દારૂ કા- હાડવાની કલા.

૩૬૭. અરક, શુલાખનો.— એક ખાત-
લીમાં દાખયા વગર શુલાખનાં ફૂલની પાંડરી ભરીવી,
અને પછી તેની ઉપર સારો દારૂનો અરક નામી જી-
અ માસી પાતલીને એક જગાપર રાખી મુકવી, તથા
જેઘ્યે ત્યારે અરકને વાપરવો. આ અરક ઘણા
વરસ સુધી જેવોને તેવો રહેછે, અને જો કે એની
ખુશખો અત્તરથી ઉતરતી નીકલશે, તોપણ એનાં
ઘોડાં ટીપાં એક ઝોરડાની હવાને ખુશખોદાર કરવાને
ખસ છે. એને યોડા હલકી કીસમના સરકામાં બેલ-
વાથી સરકો ઘણા સુધરી જાય છે.

**૩૬૮. અરક, ચંપેલી તથા મોઘ-
રાંનો.**— શુલાખને બદલે ચંપેલી તથા મોઘરાં વા-
પરવાં. (જુઓ શુલાખનો અરક ખનાવવાની રીત.)

૩૬૯. અરક, કપુરનો.— ૧) આંઈસ ક-
પુર અને ૮) પ્રવાહી આંઈસ વાધન દારૂનો અરક
(રેકતીફાઈડ સ્પીરીટ). કપુરને અરકમાં પીગલાવવો.
ખોરાક.— ૧૦) થી ૬૦) ટીપાં પાણી સાથે. **ગુણ.**—
કેફ લાવે છે તથા દરદનું જોર નરમ પાડેછે. એને
વાથુનાં દરદ ઉપર, સોજા ઉપર, તથા પેટની સુક ઉપર
ચોપડયાથી સારો ઇજ્જ કરેછે. કફને પણ પાતલો કરે છે.

૩૭૦. અરક, રૂબાર્બનો (રોઘખાર).—
રોઘખાર ૨) આંઈસ, છુટેલા એલ્કીહોલ ૪) દ્રામ,
ફેધર ૨) દ્રામ, પુરૂફ સ્પીરીટ (દારૂનો અરક) ૩૨) પ્ર-
વાહી આંઈસ. આ સઘલાંને ૭) દહાડા સુધી અરક-
માં ભીજવી રાખી કપડાંથી ગાલી લેવું. **ખોરાક.**—

૧) પ્રવાહી દ્રામથી ૧) પ્રવાહી આંઈસ. **ગુણ.**—
અંગમાં ગરમી લાવેછે, હોજરીને કુવત આપેછે, અને
હલકો જુલાખ લાવેછે.

૩૭૧. અરક, લીંબુનો.— ૧) રતલ તા-
નું લીંબુની ઊલ એક વાસણમાં નાખી તેમાં ૧) પેં-
ત સ્પીરીટ આફ વાધન અને ૧) દ્રામ લીંબુનું તેલ
(એઇલ આફ લેમન) ઉમેરવું; અને પછી તે વાસણને
મજબૂત ઢાંકી ૧૧) કલાક સુધી ધીમી આંચ ઉપર રાખી
નીચે ઉતારી થંડું થવા દઈ ચારણીથી ગાલી પાતલી-
માં મજબૂત જીય મારી ભરી મુકવું.

૩૭૨. એલકોહોલ (દારૂનો અરક).—
આ નામનો અરક, વાધન, ખીર, તથા ખીજ સઘલી
જાતના કેફી દારૂમાંથી અને સઘલી જાતની વનસ્પતી
જેમાં આટે તથા શાકર જેવો મીઠાસ હોયછે તેમાંથી
ખનાવવામાં આવેછે. ચોખ્ખો એલકોહોલ નીરમલ,
રંગ વગરનો, અને પસંદ પડતા વાસવાદો હોયછે;
તે જલદીથી પાણીને ચુસી લેછે, અને જો તેની ખરા-
બર સંબાલ નહીં રાખી હોય તો તે પોતાનું નીરમલ-
પણું ખોઈ રેછે: ચોખ્ખો એલકોહોલ કદીખી ખંધાઈ
જતો નથી. **મુકુસ્પીરીટ એટલે જે દારૂનો અરકમાં**
૨) પેંત રેકતીફાઈડ સ્પીરીટ આફ વાધન (વાધન દારૂનો
અરક) અને ૧) પેંત જંતરથી ગાલેલું પાણી હોય તો
રેકતીફાઈડ સ્પીરીટ આફ વાધન અને સ્પી-
રીટ આફ વાધન એ બંને નામ જુદાં જુદાં ન-
હી, પણ એકજ છે. કોઈ પેટેલું નામ વાપડેછે અને
કોઈ ખીજું નામ વાપડેછે.

૩૭૩. અરક, હીરાખોલનો.— ૧) બાગ
જાડા છુટેલા હીરાખોલને ૮) બાગ રેકતીફાઈડ સ્પીરી-
ટમાં (વાધન દારૂનો અરકમાં) સાત દહાડા સુધી ભી-
જવી રાખવો, અને પછી તેને ગાલવાનાં કાગજમાંથી
ગાલી સીસીમાં ભરી રાખો. **ખીજી.**— ૧૧) આં-
ઈસ બાગ છુટેલા હીરાખોલ અને ૨૦) પ્રવાહી આં-
ઈસ રેકતીફાઈડ સ્પીરીટ. આ પણ ઉપર મુજબ
ખનાવવું.

૩૭૪. અરક, કસ્તુરીનો.— કસ્તુરીની
જુકી ૧) આંઈસ, સીરેત (એક જાતની ખીલાડીમાંથી
નીકલતી પીલા જુરા રંગની કસ્તુરી) ૩૦) ગ્રેન, શુલા-
ખનું અત્તર, ૨૫) ટીપાં, લવંગનું તેલ ૧૦) ટીપાં, અને
એલકોહોલ (દારૂનો અરક) ૪) પેંત. આ સઘલાંને
સાથે મેલવી તથા હીલવીને દરવા તથા એકરસ
થવા ફેવું.

૩૭૫. અરક, લવંગનો.—૧) ખાતલી પ્રાંનદી લેવેા, અને તેમાં ૩) આંઈસ ખોખરાં કરેલાં લવંગને એ અઠવાડીયાં સુધી બીજવી રાખેા, અને ત્યારબાદ તીંકયરને ગાલી લેવેા.

૩૭૬. અરક, ચીની કપાલાનો.—૩) આંઈસ ખોખરાં કરેલાં ચીનીકપાલાને ૧) ખાતલી પ્રાંનદીમાં ૧૫) દાહડા સુધી બીજવી રાખ્યા બાદ તે તીંકયરને ગાલી નાખવું.

૩૭૭. અરક, જયફલનો.—૩) આંઈસ ખમનેહું જયફલ અને ૧) ખાતલી પ્રાંનદી. એ ખંત્રેને ૧) પપવાડીયાં સુધી બીજવી રાખવું, અને ત્યારપછી ગાલીને ખાતલીમાં તીંકયરને બરી મુકવું.

૩૭૮. અરક, તજનો.—૧) ખાતલી પ્રાંનદીમાં ૩) આંઈસ છુંડેલી સેલાની તજને ૧૫) દાહડા સુધી બીજવી રાખેા, અને ત્યારપછી તીંકયરને ગાલી મજ્જુત ખુચ મારી રાખવું.

૩૭૯. અરક, પેપરમીનનો.—૧) આંઈસ એમેનરીએલ આદાલ આફ્ર પેપરમીનને ૭) આંઈસ રેક્ટીફાઇડ સ્પીરીટ આફ્ર વાઇનમાં નાખી મેલવી નાખવું. કોઇની જે આ સુદેદ રંગના અરકને લીસેા રંગ આપવાની મરજ થાય તે પેપરમીનનાં સુકાં પાતરાં સ્પીરીટમાં બીજવી રાખવાં, અને રંગ મનપસંદ લીસેા થયેા કે ખેાતીંગ પેપરથી ગાલી ખાતલીમાં મજ્જુત ખુચ મારી બરી મુકવેા. **ખોરાક.**—મોહોટાં માણસને ખાંડ અથવા ખતાસામાં અથવા પ્રાંનદીમાં ૧૦) થી તે ૨૦) ટીપાં (કોઇને તેથીથી વધારે) આપવાં. **ગુણ.**—આ અરક ગરમ છતાં હલકો છે. અજરણ, પેદમાંના પવન, કોઠાની નખલાઇ, ઇત્યાદીને દુર કરેછે. **દગો.**—ખબરમાંથી લીલા રંગનો અરક ખરીદવેા નહી, કારણકે ઘણું કરી તેના લીસેા રંગ મારથુથી આપેસેા હોય છે, માટે સુદેદ રંગનેજ ખરીદવેા.

૩૮૦. અરક, સુંથનો.—૫) આંઈસ બડી છુંડેલી સુંથને એક પેંત રેક્ટીફાઇડ સ્પીરીટ આફ્ર વાઇનમાં નાખી આઠ દહાડા સુધી રાખી મુકવી; ત્યારબાદ સ્પીરીટને ચોલીને ગાલી લેવેા. **ખોરાક.**—મોહોટાં માણસને પ્રાંનદીમાં ૧૦) થી તે ૩૦) ટીપાં આપવાં. **દગો.**—ખબરમાં ઘણા હલકો માલ વેચવામાં આવેછે, તેથી આપડવાલા વેપારી પાસેથી ખરીદી કરતી.

૩૮૧. અરક, દાંત તથા દાઢનાં પારા-ને મજ્જુત કરનારો.—૧) આંઈસ નવસાગરની સાથે ૬) આંઈસ પીરૂવીયન આફ્રનો અરક મેલવ નાખેા; તથા લગાડવાની પેહેલાં તે મેલવણીને ખુબ હીલવી એક ચાહેના ચમચેા બરી મોહોટાં આગ લેવેા, અને તેમાં આંગણી બોલી દાંત તથા પારા ઉપર ઘસડયા પછી ગુરતજ તે એાને ગરમ પાણીથી ધોઇ નાખવા. આ અરકથી દાંત દુખતા નરમ પડેછે, અને પારા સફાઇદાર થઇ મજ્જુતાઇ પડેછે.

૩૮૨. અરક, ખોટો (નાલીએરીનો દાડ).—૧) ખાતલી સોજ રમ દાડમાં ૪૦) એન ફલાવસ આફ્ર એનબીનને (સોપાનના ફૂલને) પીગલાવવાં, એટલે આ દાડની ખુશખો અરકના જેવી થઇ જશે.

૩૮૩. અરક, હીંગનો.—૧) આંઈસ ચોખી હીંગના છુકો કરી ૧૧) પેંત સ્પીરીટ આફ્ર વાઇનમાં ૭) દીવસ સુધી બીજવી રાખવી, પછી એક સોજ ખાતલીપર ગરણી મુકી તેપર ખેાતીંગ પેપર મુકી ગાલી કાઢી ખાતલીને મજ્જુત ખુચ મારી રહેવા દેવી.

૩૮૪. અરક, કેસરનો.—સોજ કેસર, ૪) આંઈસ, રેક્ટીફાઇડ સ્પીરીટ ૧) પેંત, પેહેલાં કેસરને ૪) પેંત સ્પીરીટમાં ૩) દીવસ બીજવી રાખવી પછી બાકીની જે પેંત સ્પીરીટ નાખીને ખીજ ૩) દીવસ રાખીને ઉપલી રીત પ્રમાણે ગાળીને એક કાચના ખુચ વાલી ખાતલીમાં બરવેા.

૩૮૫. અરક, લોખાનનો.—સોજ લોખાનનો છુકો ૨) આંઈસ, ખાલશમ આફ્ર પીરૂ ૨૧) આંઈસ, સોડોતેરી એલીઆનો છુકો ૧૧) આંઈસ, એ ત્રણ જણસોને ૨) પેંત સ્પીરીટ આફ્ર વાઇન અથવા ખેવડા દાડમાં ૭) દીવસ સુધી બીજવી રાખી-ઉપલી રીત પ્રમાણે ગાળીને ખાતલીમાં બરી રાખેા.

૩૮૬. અરક, આયોદાઇનનો.—૨૧) આંઈસ આયોદાઇનને ૧) ખાતલી રેક્ટીફાઇડ સ્પીરીટમાં નાખી મેલવી મજ્જુત કાચના સૂચની ખાતલીમાં રાખવી. (એ અરક શરીરપર લગાડતી વખતે પીછીથી લગાડવેા.)

૩૮૭. અતર, ગુલાબનું.—એક લાકડાંનાં કુડાને સાફ નીરમલ પાણીથી બરી તેમાં ખરા શુભાખનાં ફૂલનાં પાતરાં અથવા કલી નાખવાં, અને તે કુડાને થોડા દીવસ સુધી સૂરજનાં તડકાંમાં રાખી

મુકવું. જુરની અરમીથી શલાખનાં પાતરાંમાંનું તેલ પાણીની સપાતી ઉપર તરી આવશે; પછી તેને એલાકડીને છોડે ઉનનું કપડું ખાંધીને પેલાં કુંડામાં ખોલી તે કપડાંને એક નાની સીસીમાં સંભાલથી નીચવી લેવું. આ અત્તરને રંગ પીલાસપર હોયછે, તથા તે લાંબી મુદત સુધી ખરાબ થયા વગર રહેછે.

૩૮૮. અત્તર, સુખડનું.—મલખારી સુખડના નાના નાના કટકાને થોડા દહાડા પાણીમાં બીજવી રાખી તેજ પાણી સાથે ઉકાલવા, અને સારી રીતે ઉકેલે એટલે નીચે ઉતારી લઈ તેની ઉપર જે તેલ તરી આવ્યું હોય તેને સંભાલથી નીતારી લેવું. જે આ તેલ જેવું જોઈએ એવું સુગંધીદાર નહીં થયું હોય તો તેમાં (તેલમાં) ફરીથી ખીજ સુખડના કટકા નાખી પાછું ઉકાલવું, એટલે તે સુગંધીદાર થશે.

૩૮૯. અત્તર, કોઈપણ જાતનાં પુશ-ખોદાર ફુલનું.—જે જાતનાં ફુલનું અત્તર કાઢાડવાનું હોય તે જાતનાં ફુલને પેહેલાં ખીચોખીચ પાંચરવાં, અને તેની ઉપર જુદાં સાફ કરેલા તલ અથવા ખસખસ પાંચરવાં. એ પ્રમાણે જાતનાં જોઈએ એટલાં પડ કર્યા જરૂર, પણ યાદ રાખવું કે ફુલનો જથ્થો તેલ અથવા ખસખસ કરતાં વધારે જોઈએ. આ રીતે ખનાવેલા ઢગલાને ૨૪ કલાક સુધી ફુલનો વાસ ખાહેર નોકલી નહીં જાય એવી રીતે ઢાંકી રાખવા. ૨૪ કલાક ગયા પછી પેલા તલ અથવા ખસખસને ઉપલીજ રીતે ખીજ તાજાં ફુલનાં ઢગલામાં પાંચરવાં. એ મીસાલે ચાર અથવા પાંચ વખત કરવું, એટલે તલ અથવા ખસખસ પુશખોથી તર થશે. પછી આ તૈયાર થયેલા તલ અથવા ખસખસને ઘોળને સાફ કરેલી એક ઘણીમાં નાખી પીલવાં, એટલે જે જાતનાં ફુલમાં તેમને રાખ્યાં હશે, તે જાતની પુશખોનું અત્તર નીકળશે. પછી આ અત્તરને લુગડાંમાંથી ગાલી લઈ પાતલીમાં નાખી ઠરવાં દેવું, અને તે ઠરે એટલે ઉપરથી નીતારી લઈ નાની સીસીઓમાં મજબુત છુચ મારી બરી રાખવું.

૩૯૦. અત્તર, લવંડરનું.—જોઈએ આફ્રિકાન ૩) દ્રામ, જોઈએ આફ્રિકાન ૩) દ્રામ, જોઈએ ગોલાખનું અત્તર ૧૦) ટીપાં, કર્ચુરી ૧૧) ગ્રેન, જોઈએ આફ્રિકાન ૧૦૦) દ્રામ, બેનજોઈએ એસીડ ૧૧) સ્ક્રીપ્લ, રેક્ટીફાઈડ સ્પીરીટ ૧) પેંટ, દીશતીલ વાટર ૨૧) આર્થેસ. એ સઘલી જીલ્સોને એક પાટલીમાં બરી ૧૦) થી ૧૫) દીવસ સુધી એક એલાય-દી જગ્યાપર રાખવા ખાદ તેને ગાલી પાટલીમાં બરી રાખવું.

૩૯૧. અત્તર, અંબરનું.—એક પેંટ સ-રસ દારૂમાં ૫) દ્રામ અંબર ખારીક કાપીને નાખવું. અને તેને મજબુત છુચ મારી જે મહીના સુધી તડકામાં મુકી રાખવી, અને તેને ઘડી ઘડી હીલવોઆ કરવું. પછી તેને ગાલી પીજ સોજ શીશીમાં બરી મજબુત છુચ મારી રાખવું.

૩૯૨. અત્તર, કેવડાનું.—૧) આર્થેસ સુખડના તેલમાં એક સુગંધી કેવડા ખોલી રાખવો. જ્યારે તેમાંથી કેવડાના જવો વાસ નીકળે કે તે કેવડાને હાથે કરી દાખીને નીચવી એક પાટલીમાં બરી મજબુત છુચ મારવો.

૩૯૩. એસેન્સ, હનીસાનું.—હનીસાને ખોખરાં કરી જે આર્થેસવાલી પોહોલાં મોહોડાંની સીસીમાં નાખી ઉપરથી સ્પીરીટ (દારૂનો અરક) નાખી ૧) અઠવાડીયાં સુધી રાખવાં; પછી અરકને કપડાંથી ગાલી લેવો. **ખીજું.**—૧) દ્રામ હનીસાનું તેલ (આ-ઇલ આફ્રિકાન સીડ) અને ૧) આર્થેસ દારૂનો અરક. આ ખંનેને સારીપેટ મેલવી રાખી મુકવું. મોદાળને, પકવાનને, તથા દારૂને પુશખો તથા લેહેજત આપવાનાં કામમાં આવેછે.

૩૯૪. એસેન્સ, એલચીનું.—૫૧) આર્થેસ તાજાં એલચીમાંથી કાઢાડેલા એલચીદાણા અને ૧૧) પેંટ રેક્ટીફાઈડ સ્પીરીટ આફ્રિકા વાઇન (વાઇનનો અરક). એલચીદાણાને ખોખરા કરી અરકમાં ૧૫) દહાડા સુધી રાખવા, પછી તેને ચોલીને અરકને કપડાંથી ગાલી લેવો. પકવાન, દારૂ, ઇત્યાદીને માટે પુશખો.

૩૯૫. એસેન્સ, નારંગીની છાલનું.—૧) ગયાલન સ્પીરીટમાં (દારૂનો અરકમાં) ૧) રતલ નારંગીની છાલને ૧૦) દહાડા સુધી બીજવી રાખી કપડાંથી અરકને ગાલી લેવો.

૩૯૬. એસેન્સ, અનીનાસનું.—૩૧) આર્થેસ રેક્ટીફાઈડ સ્પીરીટની અંદર ૧૧) આર્થેસ અનીનાસનું તેલ (પાઇન એપલ જોઈએ) મેલવવું, અને જરૂર પડે ત્યારે કામમાં લેવું.

૩૯૭. એસેન્સ, આઈનું પુશખોદાર.—તાજું ખમનેજું આફ્રિકા ૩) આર્થેસ, તાજા પાતલી લીંબુની છાલ ૨) આર્થેસ, પ્રાંદી ૧૧) પેંટ. એ સઘલાંને દસ દહાડા સુધી બીજવી રાખી એસેન્સને ગાલી લેવું.

૩૯૮. ઍસેન્સ, એરવાદસનું.— થોડી એરવાદસને ઝોખરી કરી રેક્ટીફાઇડ સ્પીરીટમાં ૭) અથવા ૮) દાહાડા સુધી બીજવી રાખવી, અને ત્યાર-પાદ એસેન્સને ગાલી લેવું.

૩૯૯. ઍસેન્સ, ચીની કબાલાનું.— ચીની કબાલાને ઝોખરા કરી બે આઉંસ વાલી પોહલાં મોહોડાંની સીસીમાં નાખો, અને તે સીસીને સ્પીરીટ આફ વાઇનથી ભરી મજબૂત ક્ષય મારી થોડા દાહાડા સુધી રાખી મુકવી, અને ત્યાર-પાદ સ્પીરીટને કપડાંથી અથવા ગાલવાના કાગળથી ગાલી કામમાં લેવો.
બીજું.—૨) આઉંસ સ્પીરીટ આફ વાઇનમાં ૧) દ્રામ નયકુલનું તેલ મેલવાથી પણ ઉપલાં જેવું જ એસેન્સ થશે.

૪૦૦. ઍસેન્સ, નયકુલનું.— એક ન-યકુલને ખમનીને પોહલાં મોહોડાંની એક સીસીમાં નાખો, અને તે સીસીને સ્પીરીટથી ભરી થોડા દાહાડા રાખવા પાદ ગાલી લેવો. **બીજું.**— ૧) આઉંસ સ્પીરીટ આફ વાઇનમાં ૦૧) દ્રામ નયકુલનું તેલ મેલવી નાખો.

૪૦૧. ઍસેન્સ જાગોનેલ પેરનું.— ૨૧) આઉંસ રેક્ટીફાઇડ સ્પીરીટમાં ૦૧) આઉંસ પેર ઓઇલ (પેરનું તેલ) મેલવી નાખો.

૪૦૨. ઍસેન્સ, તજનું.— તજ સેલાનીના ઝીના ઝીના કકડા કરી એક પોહલાં મોહોડાંની સીસી-માં નાખી તે સીસીને સ્પીરીટ આફ વાઇનથી ભરો, અને થોડા દાહાડા રાખી ગાલી લેવો. **બીજું.**— ૨૧) આઉંસ પરફ સ્પીરીટમાં ૧૦) ટીપાં તજનું તેલ મેલવી નાખો.

૪૦૩. ઍસેન્સ, બદામનું.— થોડી કડ-વી બદામને છુંડી સ્પીરીટમાં નાખી ગાલી લેવો; અ-થવા ૦૧ આઉંસ કડવી બદામનાં ચોખાં તેલને ૨) આઉંસ સ્પીરીટ આફ વાઇનમાં મેલવી નાખો.

૪૦૪. ઍસેન્સ, માલુંગાનું (ખી-જીરાનું).— ૧) આઉંસ પરફ સ્પીરીટમાં ઓઇલ આફ સીતર-સનાં (માલુંગાનાં) તેલનાં ૩૦) ટીપાં મેલવી નાખો.

૪૦૫. ઍસેન્સ, લવંગનું.— થોડાં લવ-ંગને ઝોખરા કરી સ્પીરીટમાં નાખવાં; અથવા ૨) આઉંસ સ્પીરીટ આફ વાઇનમાં ૦૧) દ્રામ લવંગનું તેલ મેલવી નાખવો.

૪૦૬. ઍસેન્સ, લાલ મરચાંનું.— ૦૧) પેંત પ્રાંનદીમાં ૦૧) આઉંસ છુકાં રાતાં મરચાં-ની છુકીને ૧૫) દાહાડા સુધી બીજવી રાખો, અને ત્યાર-પછી એસેન્સને ગાલા લેવો.

૪૦૭. ઍસેન્સ, લીંબુનું.— ૦૧) રતલ તાજાં લીંબુની છાલ, ૧) પેંત સ્પીરીટ આફ વાઇન, અને ૧) દ્રામ લીંબુનું તેલ. એ સઘલાંને થોડા દાહા-ડા એક પોહલાં મોહોડાંની ખાતલીમાં રાખ્યાપાદ સ્પી-રીટ સાથે છાલને ચોલવી, અને ત્યાર-પાદ ખજોતોંગ પેપરમાંથી એસેન્સને ગાલી નાખવું.

૪૦૮. ઍસેન્સ, લીલી ચાહેના તેલનું.— ૨) આઉંસ ચોખા સ્પીરીટમાં ૦૧) દ્રામ ઓઇલ આફ લેમન ગ્રાસ (લીલી ચાહેનું તેલ) મેલવી નાખવું.

૪૦૯. ઍસેન્સ, વાયોલેટનું.— ૫) આ-ઉંસ રેક્ટીફાઇડ સ્પીરીટમાં ૨) દ્રામ ઓરોસ રૂત ઓ-ઇલને મેલવી નાખો.

૪૧૦. ઍસેન્સ, સફરચંદનું.— ૨) આ-ઉંસ રેક્ટીફાઇડ સ્પીરીટમાં ૦૧) આઉંસ ઓપલ ઓ-ઇલ (સફરચંદનું તેલ) મેલવી નાખો.

૪૧૧. ઍસેન્સ, સુવાનું.— ૨) દ્રામ પરફ સ્પીરીટમાં ૦૧) દ્રામ સુવાનું તેલ મેલવી નાખો.

૪૧૨. ઍસેન્સ, સેલરીનું.— ૧) આઉં-સ સેલરીના બીયાંને (સેલરી સીદને) ૪) આઉંસ પ્રાં-નદીમાં દસ દાહાડા સુધી બીજવી રાખવાં, અને ત્યાર-પાદ એસેન્સને ગાલી લેવું.

૪૧૩. ઍસેન્સ, પેચવલીનું.— ૧) યથા-લન રેક્ટીફાઇડ સ્પીરીટમાં ૧૧) આઉંસ ઓઇલ આફ પેચવલી અને ૦૧) આઉંસ ઓતો આફ રોઝને મેલ-વી નાખો.

૪૧૪. ઍસેન્સ, ગુલાબનું.— ૧) આઉં-સ એલકોહોલમાં ૮) ટીપાં ઓતો આફ રોઝના નાખવાં **બીજું.**— ૧) પેંત રેક્ટીફાઇડ સ્પીરીટમાં ૨૦) થી તે ૩૦) ટીપાં ઓતો આફ રોઝના મેલવી નાખવાં. પે-હેલું બીજાં કરતાં વાણુ ઘણું સ્વોંગ છે.

૪૧૫. ઍસેન્સ, વરબીનાનું.— વરબી-નાનું છુગંધી તેલ ૨) દ્રામ રેક્ટીફાઇડ સ્પીરીટ ૪) આઉંસ, એસેન્સ આફ અમબર ગ્રીસ ૦૧) દ્રામ, ઓ-રંજ કલાવર વાટર ૦૧) આઉંસ, એ બધાંને એક ખાતલીમાં નાખી મેલવી લેવું. એ એસેન્સ કપડાં પર છાંટવામાં આવે છે.

૪૧૬. ઍસેન્સ, પેપરમીન્ટનું.—૧) પેપરમીન્ટનું સ્પીરીટમાં ૧) ઍર્લેન્સ પેપરમીન્ટનું તેલ નાખી જ્યાં સુધી મરી જાય ત્યાંસુધી હીલવ્યા કરવું, એટલે પેપરમીન્ટનું ઍસેન્સ થશે.

૪૧૭. ઍસેન્સ, ઍર્લે જશમીન.—વાયોલેટનું ઍસેન્સ એક ઍર્લેન્સ, ઍસેન્સ ઍર્લે સીદરેટ ૨) દ્રામ, એ એજને કાચના પુચવાલી શીશીમાં મેલવી નાખવું.

૪૧૮. ઍસેન્સ, વરીઆલીનું.—૭) ઍર્લેન્સ સ્પીરીટ એક વાઇનમાં ૧) ઍર્લેન્સ વરીઆલીનું તેલ નાખી મેલવવું.

૪૧૯. ઉનહાલાને માટે સારો તથા સસેતો તેપલ ખીર.—૧૦) ખાતલી પાણીમાં ૧) રતલ રાતી ખાંડ અથવા ગોળને પીગલાવે, અને તેમાં ૧) ખાતલી ચોરતર તથા ૧) ચમચો સુંઠ નાખી સઘલાંને એકરસ કરવું, તથા ખાતલીઓમાં બરી અલગા પુચ મારીને ખીરને થંડી જગાએ મુકવે. આ ખીર એ અથવા ત્રણ દાહાડામાં પીવા લાયક રશે.

૪૨૦. ઉનહાલામાં પીવા લાયક ચંપીન.—૪) બાગ સેલ્તઝર વાતરમાં ૧) બાગ મોઝલ વાઇન (અથવા હોક) ઉમેરવે, અને આ મેલવણીનાં એક વાઇન ગાસામાં ૧) ચાહેની ચમચી છુંદેલી ખાંડ નાખવી, એટલે તે ઉભાવા માંડશે, અને પીનારને તે ખરેખરે ચંપીન પીતા હોય તેવીજ મજા આપશે. ગરમીના દાહાડામાં આ જાતનો ચંપીન ખરા ચંપીન કરતાં વધારે શુણ્કારી છે.

૪૨૧. કપ, ચંપીન.—૨) ખાતલી સારી-પેટ આઇસથી થંડા કરેલો આખદાર ચંપીન, ૧૦) પેંત લીંબુનું વાતર આઇસ (જુઓ લીંબુનું વાતર આઇસ ખનાવવાની રીત), અને ૨) સીસી થંડા કરેલો સોદાવાતર. આ સઘલાંને બેલી ઘુરતજ પીવા માંડવું.

૪૨૨. કપ, ઍર્લેલ.—૧) ખાતલી મોઝલ વાઇન, ૧૦) પેંત શેરી વાઇન, ૧) લીંબુની ગર કાહા-ડેલી ખાતલી છાલ, અને ૨) તેપલના ચમચા છુંદેલી ખાંડ. આ સઘલાંને મેલવી ઢાંકી મુકવું, અને જ્યારે વાઇન પુશખોદાર થાય ત્યારે તેને કપડાંથી ગાલી એમાં આઇસના કટકા નાખી પીવા માંડવું.

૪૨૩. કપ, સોતર્ન.—૧) ખાતલી સોતર્ન વાઇન, ૧) સીસી સેલ્તઝર વાતર, ૧) કાતરી કાકડીની, અને ૧) તેપલનો ચમચો છુંદેલી ખાંડ. આ સઘલાંને મેલવી થંડું થંડું પીવું.

૪૨૪. કપ, શેરી.—૧) ખાતલી થંડા કરેલો શેરી વાઇન, ૨) ખાતલી થંડું કરેલું સેલ્તઝર વાતર અથવા ચોતાશ વાતર, અને ૧) ડાંખરી કુદનાની થંડું થંડું પીવામાં લેવું.

૪૨૫. કપ, પોર્ત વાઇન.—૧૦) પેંત પોર્ત વાઇનમાં ૨) ઍર્લેન્સ ખાંડ નાખી તેને મધ્યમ ગરમ કરવે, અને તેમાં મરજ પ્રમાણે પુશખોદાર મસાલો નાખી કપડાંથી ગાલી કાહાડવે. થંડા પડવા પછી તેમાં ૧) ખાતલી સોદાવાતરની ઉમેરી પીવામાં લેવે. આ કપ મજાદાર તથા હીલને આરામ આપે એવું બને છે.

૪૨૬. કપ, કલારેટ (ઠંડું).—૧) ખાતલી કલારેટ વાઇનને મરજ પ્રમાણે મીઠા કરી તેમાં ૧) સીસી આઇસથી થંડા કરેલો સોદાવાતર ઉમેરવે. અને તેને તમલરમાં નાખી પીવામાં લેવું.

૪૨૭. કપ, કલારેટ (ગરમ).—૨) ખાતલી કલારેટ વાઇન, ૫) ટીપાં સુંઠના અરકના (જુઓ સુંઠનો અરક ખનાવવાની રીત), ૨૦) ઍર્લેન્સ સુંઠનું શરખત (જુઓ સુંઠનું શરખત ખનાવવાની રીત), અને ૧) ખાતલી ઉકલવું પાણી. આ સઘલાંને સાથે મેલવી ગરમ ગરમ તમલરમાં નાખી પીવું.

૪૨૮. કોપલર, કલારેટ.—૧) ચીર નારંગીની છાલ, ૧) ચીરનો રસ, અને સ્વાદ પ્રમાણે ખાંડ. એ સઘલાંને એક તમલરમાં નાખી તેમાં છુંદેલું આઇસ નાખે, અને તમલર બરાબ એટલો કલારેટ નાંખેના વાઇન નાખે. ત્યારબાદ પોકલ કરેલી ઘાસની સલીથી પીવા માંડે.

૪૨૯. કોપલર, સોતર્ન.—કલારેટને ખદલે સોતર્ન નામનો વાઇન વાપરવે. (જુઓ કોપલર કલારેટ).

૪૩૦. કોપલર, હોક.—કલારેટને ખદલે હોક નામનો વાઇન વાપરવે. (જુઓ કોપલર કલારેટ.)

૪૩૧. કોપલર, પોર્ત વાઇન.—શેરી વાઇનને ખદલે પોર્ત વાઇન વાપરવે. (જુઓ કોપલર શેરી.)

૪૩૨. કોબલર, શેરી.—૧) તમલરમાં એક ઇંચ ખાલી જગા રહે ત્યાંજુધી આધસના નાના કકડા બરી તેમાં ૧) મોહોટો ચમચો ફૂતનો શીરો અથવા કોઇખી જતવું શરખત, અને મોહોટાં ૦) લીંજુની છાલ તથા તેના રસના થોડાંક ટીપાં નાખો. પછી આ તમલરને શેરી વાઇનથી બરી સઘલાંને ઢા-હોની નાખવું, અને પાંચ મીનીત ઠરવા દીધા પછી એક ચોકલ ધાસની સલીથી ઘસવું.

૪૩૩. દારૂ, કાફીના મીઠો.—તાજી જુ-જને દરેલી કાફી ૦) રતલ, છુંદેલી જુરાખાંડ ૦) રતલ, પ્રફેર-પીરીત (દારૂનો અરક) અથવા ખાંનદી ૨) પેંત. આ સઘલાંને અરકમાં અથવા ખાંનદીમાં મેલવી ૧) અઠવાડીયાં જુધી રાખી મેલ્યા પછી દારૂને ફલાનેલમાંથી ગાલીને ખાતલીમાં ભરવો.

૪૩૪. દારૂ, સન-દીયુ નામનો ફ્રેન્ચ મીઠો.—૨) ખાતલી મીઠાં પાણીને ઉકાલીને નીચે ઉતારવું, અને જ્યારે તે કૂકું હોય ત્યારેજ તેમાં થોડાંક વધારે ખુશબોવાલાં ફુલ નાખીને ફુલનો કસ પાણીમાં ઓગાલવા દેવો. પછી પેલાં ફુલને ઝારાથી ખાહેર કા-છાડી નાખી પાણીને ફલાનેલમાંથી ગાલી નાખવું, અને તેમાં ૧) પેંત નીરમલ શીરો તથા ૦) પેંત વાઇન દારૂનો અરક ઉમેરવો.

૪૩૫. દારૂ, મીઠો હાથણનાં ફુલનો.—૧) પેંત વાઇન દારૂના અરકમાં ૧) આંબેસ સોખાનને પીગલાવવું, અને પછી ૧) ખાતલી ઉકલતાં પાણીની અંદર ૧) રતલ સાફ કરેલી ખાંડને પીગલાવી તે પાણી ઉપલા અરકમાં ઉમેરવું.

૪૩૬. દારૂ, મીઠો સુંઠનો.—૨) પેંત જન દારૂની અંદર ૨) આંબેસ આસાણી પાયલી નારંગીની છાલ. (જુએ લીંજુની તથા નારંગીનો ચાસણી પાયલી છાલ ખનાવવાની રીત.) અને ૨) આંબેસ છુંદેલી સુંઠ નાખવો; પછી તેમાં ૧) રતલ સરસ જુરા ખાંડ ઉમેરવી.

૪૩૭. દારૂ, કડવો જન.—૧) ખાતલી માં થોડો કડવો દવનો નાખવો, અને તે ખાતલીને જન દારૂથી બરી નાખવી. થોડા દાહાડા ગયા પછી તેને ફલાનેલમાંથી ગાલી લેવો.

૪૩૮. દારૂ, મીઠો નાચો રંતંશીયા.—૧) ખાતલી વાઇન દારૂના અરકમાં ૦) રતલ થંડાં પાણીમાં બીંજવી રાખીને ઊલેલી તથા સારીપેઠ છુંદેલી જાંબુઆલની બીજને ૧) અઠવાડીયાં જુધી

બીંજવી રાખવી. ત્યારબાદ દારૂને ચોલીને કપડાંમાંથી ગાલવો, અને તેમાં ૨) રતલ સાફ કરેલી ખાંડને ૩) પેંત પાણીમાં પીગલાવી ઉમેરવી.

૪૩૯. દારૂ, મીઠો આર્ચેન્જ નૅકતાર.—૨) પેંત એલકોહોલમાં (દારૂના અરકમાં) ૦) દ્રામ નારંગીનાં ફુલવું તેલ (ઓઇલ ઓફ નીચેલી) અને ૨) આંબેસ કુકત ખાહેરની ખાતલી નારંગીની છાલને ૧૦) દાહાડા જુધી રાખી મુકવી. ત્યારપછી દારૂને ચોલીને ફલાનેલમાંથી ગાલી ૨) રતલ ખાંડ તથા ૧) ગયાલન પાણી સઘ તેનો નીરમલ શીરો ખનાવવો, અને તેને ઉપલા દારૂમાં ઉમેરી દારૂને કેશરથી પીસા રંગ આપવો.

૪૪૦. દારૂ, મીઠો નારંગીનાં ફુલની ખુશબોવાલો.—૧) પેંત નારંગીનાં ફુલવું પાણી (આર્ચેન્જ ફુલાવર વાતર) અને ૨) રતલ સાફ કરેલી ખાંડને ૨) ખાતલી વાઇન દારૂના અરકમાં મેલવી નાખો.

૪૪૧. દારૂ, મીઠો ક્યુરેસો.—૧) ખાતલી ઉકલતાં પાણીમાં ૧) રતલ શાકરને પીગલાવવી, તથા તેનો નીરમલ શીરો ખનાવી થંડો પાડવો. પછી ૧) પેંત ચોખ્ખા વાઇન દારૂના અરકમાં ૨) પ્રવાહી આંબેસ કડવી નારંગીવું તેલ (ઓઇલ ઓફ ખીતરં આર્ચેન્જ) સારીપેઠ હીલવી હીલવીને ખચાવવું, અને પછી તેને ઉપલા શીરામાં મેલવી ખાંડને ખારીને દારૂને રંગ આપવો. આપણા લોક આ દારૂને કુરેસો કહે છે.

૪૪૨. દારૂ, મીઠો ચાહેનો.—૧) ગયાલન એલકોહોલમાં (દારૂના અરકમાં) ૦) રતલ હાઇસન નામની લીલા રંગની જુકી ચાહે તથા ૦) રતલ સુરોંગ (આપણા લોક જુયોંગ કહે છે તે) નામની કાલી ચાહેને ૧૦) દાહાડા જુધી બીંજવી રાખવી, અને પછી તેને ચોલીને ફલાનેલનાં કપડાંમાંથી ગાલી તેમાં ૨) ગયાલન નીરમલ શીરો ઉમેરવો.

૪૪૩. દારૂ, મીઠો સીદ્રેત.—૧) પેંત ચોખ્ખા વાઇન દારૂના અરકમાં ૩૦) ટીપાં સીદ્રેતનાં તેલનાં (ઓઇલ ઓફ સીદ્રેતનાં) મેલવી નાખી તેમાં ૧) પેંત નીરમલ શીરો ઉમેરવો.

૪૪૪. દારૂ, મીઠો માલુગાંનો.—૧) પેંત વાઇન દારૂના અરકમાં ૩૦) ટીપાં માલુગાંનાં તેલનાં (ઓઇલ ઓફ સીતરનનાં) મેલવી નાખવાં, અને તેને પીસો રંગ આપવાને માટે ૨) ટીપાં કેશરનાં અરકનાં નાખી તેમાં ૧) ખાતલી નીરમલ શીરો ઉમેરવો.

૪૪૫. દારૂ, મીઠો કુદનાનો.—૧) પેં ત વાધન દારૂના અરકમાં ૧) ટીપું માલું ગાંડું તેલ (ઑઘલ ઑક્ર સીતરન) અને ૧) ટીપાં કુદનાનાં તેલનાં (ઑઘલ ઑક્ર મીનનાં) મેલવી નાખવાં, અને પછી તેને કેશર તથા શુલીને સાથે મેલવી લીલો રંગ આપવો. ત્યારબાદ તેમાં ૧) પેં ત નીરમલ શીરો ઉમેરવો. કેશર તથા શુલીને થોડા અરકની અંદર ઘસવાથી લીલો રંગ ખનશે:

૪૪૬. દારૂ, મીઠો હનીસાનો.—૧) ખાંડના ગાંગડા ઉપર ૭) ટીપાં હનીસાનાં તેલનાં ૩) ટીપાં તળનાં તેલનાં, અને ૨) ટીપાં સુવાનાં તેલનાં નાખી તે ગાંગડાને ૧૫) પેં ત વાધન દારૂના અરકમાં નાખવો, અને પછી તેમાં ૧૦) દ્રામ વરીયાલી ઉમેરી ૨) દાહડા સુધી રહેવા દેવો. પછી લીલો દાહડો દારૂને થઈ કુલાનેલમાં કપડાંમાંથી ગાલી તેમાં ૧) પેં ત સાક્ર નીરમલ શીરો ઉમેરવો.

૪૪૭. દારૂ, મીઠો ગુલાબી.—૧) ખાતલી ચોખ્ખા વાધન દારૂના અરકમાં ૧) ટીપાં ગુલાબનાં અત્તરનાં, ૧૩) ટીપાં નારંગીનાં કુલનાં તેલનાં (ઑઘલ ઑક્ર નીરોલીનાં), અને ૧૩) ટીપાં લવંગનાં તેલનાં નાખવાં, અને ખાતલીને હીલવી હીલવીને સઘલાં તેલને ખરાખર મેલવી નાખવાં. પછી તેને કુલાનેલમાંથી ગાલી તેમાં ૭) પેં ત સાક્ર નીરમલ શીરો ઉમેરવો, અને કીરમજથી ગુલાબી રંગ આપવો.

૪૪૮. દારૂ, લાલ વાધનને સુફેદ કરવાની રીત.—૪) ખાતલી સઘલી મલાહી કાઢી લીલેલું કુપ ૯૦) અથવા ૧૦૦) ગ્યાલન લાલ રંગના વાધનમાં મેલવ્યાથી તેનો લાલ રંગ સુફેદ થઈ જાય છે.

૪૪૯. દારૂ, ઉસકેખા.—૧) આંઈસ તળ, ૧) આંઈસ લવંગ, ૧) આંઈસ જયફલ, અને ૧) આંઈસ એલચી આ સઘલાંને છુંદી પારીક કરી ૧) ગ્યાલન રોરી ખાંદીમાં નાખવું, અને પછી તેમાં ૧) રતલ ખીયાની કીસમીસને છુંદીને નાખવી, તથા ૧) આંઈસ કેશર અને ૧) રતલ લાલ ખાંડ ઉમેરવી. ત્યારબાદ તેમાં એક નારંગીની છાલના ઝીણા કટકા કરીને નાખવા. આ દારૂને તણ અઠવાડયાં સુધી દરરોજ હીલવ્યા કરવો, અને પછી તેને ગાલવાનાં કાગળમાંથી ગાલી પીવામાં લેવો. આ દારૂ ખાંદી ખેવડા કરતાં ખી પ્રણી જલદ છે, માટે સંખાળીને નવાપડવો નહીં તેા તુકરાન થયો. આ દારૂ ૧) દ્રામથી વધારે પીવાદ શકાતો નથી.

૪૫૦. દારૂ, જવનાને ખાંદી જેવો કરવાની રીત.—એક ખાતલી જવના સ્પીરીતમાં (દારૂમાં) ૩૫) આંઈસ પારીક વાટેલો તાજો ફેયલો અને ૪૫) આંઈસ પારીક વાટેલો ચોખ્ખા નાખી ૧૫) દાહડા સુધી દારૂને રાખવો, પણ તેને વારંવાર હીલવ્યા કરવો. ત્યારપછી દારૂને જડી કુલાનેલમાંથી ગાલી લઈ એક સાક્ર ખાતલીમાં ભરવો.

૪૫૧. દારૂ, કવતીદાર.—૧) પેં ત સારો ફ્રેન્ચ ખાંદી, ૨) ઇંડાની દાલ, ૧) પેં ત તજવું પાણી, અને ૨) ટીપાં તજવું તેલ. આ સઘલાંને ખરાખર મેલવી થોડું થોડું આજરો તથા નખલાં માણસને આપવાથી તેને ઘણા ફાયદો કરે છે.

૪૫૨. દારૂ, ગોલાખનો ખુશખોદાર.—૩) રતલ ગુલાખ-પાણી, ૫) રતલ સ્વચ્છ મીઠું પાણી ૬) રતલ સારી ખાંડ, ૭) રતલ પ્રુક્ર સ્પીરીત (દારૂનો અરક), અને એનો રંગ લાલ થાય એટલી કીરમજ ખીણું. —૧) ગ્યાલન પ્રુક્ર સ્પીરીત ૧) ગ્યાલન પાણી, ૭) રતલ સારી ખાંડ, ૪૫) ટીપાં ગુલાખનું અત્તર, અને એનો ફીક્રો ગુલાબી રંગ થાય એટલી કીરમજ.

૪૫૩. દારૂ, ગુલાખનો.—૧) ખાતલી ખાંદી અથવા મોહોવાનાં દારૂ, ૫) તોલા નવી સોનામખી, ૧૦) તોલા એલચીદાણા, ૫) તોલા નવાં ગુલાખનાં કુલ, ૧) તોલા હનીસું, ૨) તોલા નવું જેઠી-મધ, અને ૧) તોલા મેસંખીની સુકી છાલ. આ વસ્તુઓમાંથી જે ચીજ ખોખરી કરવા જોગ હોય તેને ખોખરી કરી એક મોહોટાં મોહોટાંની કાચની ખાતલીમાં નાખી ઉપરથી દારૂ રેડી મજબુત જુચ મારવો, અને તે ખાતલીને ખુબ હીલવી ૨૦) દાહડા સુધી એક ખાત્તુ મુકી રાખવી, પણ દરરોજ તેને એક વખત હીલવવી. ૨૧) દાહડો તે દારૂને ખાતલીંગ પેપરમાંથી ગાલી નાખવો, અને તેની અંદર ૧૧) તોલા સારી ખુશખાંડ નાખી પીધામે લેવો. આ દારૂ સ્વાદમાં મીઠો છતાં ખુશખોદાર અને, શુણકરો છે. **ગુણ.**—એનેથી પેટમાં કુખ્યા વગર ઝાડો તથા પીસા ખ સાક્ર આવે છે. ખાતું ખાધાની આગમજ પોષે હોયતો ખુશ કેક લાવે છે, તથા ખાતું હજમ કરી પેટના દરદને ફાયદો કરે છે.

૪૫૪. દારૂ, ખીશપ આ-લા-કંતલર.—૮) ઇંડાની દાલ, ૪) પેં ત ઉવીસ્કી દારૂ, અને ૨) પેં ત ઉકલવું કુપ. પેહેલાં ઇંડાની દાલને ખુબ કેક લાવીને તેમાં ઉકલવું કુપ આસ્તે આસ્તે નાખી મેલવો, અને પછી તેમાં ઉવીસ્કી ઉમેરીને મરજ પ્રમાણે ખાંડ નાખી તેમાં થોડું ખમનેલું જયફલ તથા લવંગ નાખો.

૪૫૫. દારૂ, નવા એલને જુના જેવો કરવાની રીત.—જે પીપમાં નવો એલ દારૂ હોય તેનો જુય કાઢાડી તેમાં એક કડવી બદામની ચીર કરીને નાખો.

૪૫૬. પંચ, ઈમ્પીરીયલ.—૨) આઈંસ કીમ એક તારતર, ૨) લીંજુનો રસ તથા છાલ, ૬) ખાતલી પાણી અને ૦૧) પેંત પાઇન એપલ રમ. (જુઓ કતલરનો રમ પંચ બનાવવાની રીત.)

પંચ, કતલરનો રમ પંચ—૧) ખાતલી ખાંદી, ૧) પેંત રમ, ૦૧) પેંત શેરી, ૩) લીંજુનો રસ, થોડું ખમનેજી નયકલ તથા થોડી ખમનેલી લીંજુની છાલ, અને ૧) ખાતલી કકડા પડતું પાણી. ૨) લીંજુની ગર કાઢાડેલી ખાતલી છાલને કાપી ૦૧) રતલ ખાંડ સાથે એક ખલમાં નાખી છુંડો, અને તે ખારીક લાઢી જેવું થાય ત્યારે તેમાં લીંજુનો રસ ગાલીને નાખો અને ખરાખર મેલવીને આ મેલવાણી એક કુંજમાં અથવા તેવાંજ બીજાં વાસણમાં નાંખો, અને ત્યારબાદ શેરી, રમ, ખાંદી, અને સેવત કકડા પડતું પાણી નાખી ઢાંકી મુકો. આ પંચ ૦૧) કલાકમાં પીવા લાયક થશે.

૪૫૮. પાઉદર, સોદાવાતર.—૩૦) ગરેન બાઇ દારખોનેત એક સોદાને ૦૧) તમલર પાણીમાં પીગલાવો અને બીજા ૦૧) તમલર પાણીમાં ૨૪) ગરેન સાઇનીક અથવા તારતરીક એસીદને પીગલાવી બનનેતું પાણી મેલવવું, અને જેવું ફીન ઉપર આવે તેવુંજ પી જવું.

૪૫૯. પાઉદર, જનજરખીર.—૨) દ્રામ છુંડેલી શાકર, ૫) ગરેન છુંડેલી સુંક, અને ૨૨) ગરેન કારખોનેત એક સોદાને ૦૧) તમલર પાણીમાં મેલવી નાખો, અને બીજાં અરધાં તમલર પાણીમાં ૩૦) ગરેન તારતરીક એસીદને પીગલાવો. પીતી વેલાએ બનને તમલરની મેલવાણીને મેલવી તે ઉબાએ એટલે પી જવું.

૪૬૦. પાઉદર એકીંગ—૮) આઈંસ તારતરીક એસીદ, ૯) આઈંસ બાઇકારખોનેત એક સોદા, અને ૧૦) આઈંસ આરાફત અથવા ચોખાનો આતો. આ સધલાંને મેલવી એક સીસીમાં ભરી મજાજત જુય મારો રાખો. આ પાઉદર ઇંગરેજ મીઠાઇ બનાવવામાં વપરાય છે.

૪૬૧. પાઉદર, સેદલીઝ.—૦૧૧) તમલર પાણીમાં ૧) દ્રામ બાઇકારખોનેત એક પેતારા અને ૨) દ્રામ તારતરાઇજ સોદાને પીગલાવો, અને પછી તેમાં ૧) દ્રામ તારતરીક અથવા સાઇલીક એસીદ નાખી જેવું પાણી ઉબાવા માંડે તેવુંજ પી જવું. આ પીધાથી હલકો જુલાઇ થશે.

૭

૪૬૨. પ્રીન્સ આફ વેલ્સ પરક્યુમ (ખુશબો).—૨) સ્કરપલ છુંડેલાં લવંગ, ૧) દ્રામ વેનીલાના ખારીક કટકા, ૪) ટીપાં માંજીંગાતું તેલ, ૧) દ્રામ જીપડતું તેલ, ૧૧) ગરેન તબની જુકી, ૮) ટીપાં વરખીનાતું તેલ, ૮) ટીપાં શુલાખતું અત્તર, ૨૦) ટીપાં નારંગીનાં ફુલતું તેલ, ૧) દ્રામ લવંદરતું તેલ, ૧૬) ગરેન અંખર, ૧) ગરેન કસ્તુરીના અરક, અને ૧૬) આઈંસ વાઇન દારૂનો અરક. આ સધલાંને વાઇન, અને અરકમાં મેલવી એક અડવાડીયાં સુધી રાખી મુકપછી ગાલવાનાં કપડાંમાંથી ગાલી લઇ સીસીમાં ભરી તું, ઉપયોગમાં લેવું.

૪૬૩. ખાંદી, જુનીપર—૧) ખાતલી ખાંદીમાં ૦૧) દ્રામ જુનીપરતું તેલ (આઇસ એ જુનીપર) ખાતલીને ફીલવીને મેલવવું, અને પછી ૧) ખાતલી નીરમલ પાણીમાં ૦૧) રતલ સાફ કરેલી ખાંડને ખરાખર પીગલાવીને પાણી ઉપલા ખાંદીમાં મેલવી નાખવું.

૪૬૪. ખાંદી, એરવાદસનો.—૧) આઈંસ એરવાદસને છુંડીને ૧) પેંત ખાંદીમાં ૮) દાઢાડા સુધી બીજવી રાખો, અને ત્યારબાદ તેને ગાલીને તેમાં ૬) આઈંસ સોજ ખરાખાંડ નાખો.

૪૬૫. ખાંદી, સુવાનો.—એરવાદસને બદલે સુવા વાપરવા. (જુઓ એરવાદસનો ખાંદી.)

૪૬૬. ખાંદી, હનીશાંનો.—એરવાદસને બદલે હનીશ વાપરવું. (જુઓ એરવાદસનો ખાંદી.)

૪૬૭. ખાંદી, નારંગીનો.—૦૧) ગ્યાલન ખાંદીમાં ૧) દ્રામ નારંગીતું તેલ ૧), ટીપુ આઇલ એર્ફ નીરોલી (નારંગીનાં ફુલતું તેલ) અને ૧) રતલ ખાંડને પીગલાવી મેલવી નાખો.

૪૬૮. ખાંદી, વરીયાલીનો.—એરવાદસને બદલે વરીયાલી વાપરવી. (જુઓ એરવાદસનો ખાંદી.)

૪૬૯. ખાંદી, કાલી દરાખનો.—૧) રતલ કાલી દરાખને એક પોહોલાં મોહોડાંની ખાતલીમાં નાખો, અને તે જુદે એટલે ખાંદી નાખી એ મહીના સુધી રહેવા દેઓ. ત્યારબાદ તેને ગાલીને તેમાં સાફ કરેલી ખાંડ મરજ પ્રમાણે નાંખી વાપરવો.

૪૭૦. ખાંદી, લીંજુનો.—૧) ખાતલી ખાંદીમાં ૬) લીંજુની ગર કાઢાડેલી ખાતલી છાલ અને ૨) નંગ કડવી બદામને ૧૫) દાઢાડા સુધી બીજવી રાખો; અને ત્યાર પછી ખાંદીને ચોલી ગાલી કાઢાડી તેમાં ૦૧) પેંત પાણી તથા ૧) રતલ ખરાખાંડ નાખવી, એટલે ખાંદીમાં ખટમીઠો સ્વાદ આવશે.

૪૭૧. જાનંદી, રાતી દરાખનો.—

કાલી દરાખને બદલે રાતી દરાખ વાપરવી. (જુઓ કાલી દરાખનો જાનંદી.)

૪૭૨. જાનંદી, શરખતી.—૧) ગ્યાલન જાનંદી, ૨) રતલ ખુરાખાંડ, ૨૪) લીંખુ, ૩) પેંત ડુધ, અને ૬) શેર પાણી. પેહેલાં લીંખુને છાલી ફેકત તેની છાલ જાનંદીમાં નાખવી, અને પછી એક બીજાં વાસણમાં ખાંડની છુકી કરી તેના ઉપર પેલાં ચોલેલાં લીંખુનો રસ નીચવવો તથા તેમાં પાણી ઉમેરવું. બીજે દાહાડે ઉપલી બેઉ મેલવાણીઓને ભેલી નાખી તેમાં કકડા પડતું ડુધ નાખવું, અને ૨) દાહાડા સુધી રહેવા દીધા પછી જાનંદીને ખાતલીમાં ભરવો.

૪૭૩. જાનંદી, સુંઠનો.—૧) ખાતલી જાનંદીમાં ૧) આંઈસ છુંદેલી સુંઠ નાખો, અને ૨) દાહાડા પછી તેને ગાલીને તેમાં મરજી પ્રમાણે સારે શીશ ઉમેરો.

૪૭૪. જાનંદી, ખીતર.—૪) આંઈસ જેનસીએનમુલ, ૧) આંઈસ એલચી, અને ૨) આંઈસ આરજની છાલ. આ સઘલાં ચીજોને ૧૪) દાહાડા સુધી ૧૧) ખાતલી જાનંદીમાં બીજવી રાખવી, અને પછી જાનંદીને ગાલી રૂવો. **ખોરાક.—**મોઢોટાં માણસને ૧) અથવા ૨) ચમચા પાણી સાથે ભેલીને આપવા; બચ્ચાંને ૫) થી તે ૧૦) ટીપાં આપવાં.

૪૭૫. લવંદર વાતર.—૧) પેંત સ્પીરીટ એક વાધનમાં ૩) દ્રામ ઘણી ઉંચી કીસમનું લવંદરનું તેલ અને ૧) દ્રામ આંઈસ એક એમબરગ્રીસ મેલવી નાખો.

૪૭૬. વાધન પ્રાઈમાં દોના.—૧) ગલાસ શેરી વાધનની અંદર ૧) ઈંડાની દાલને મેલવી નાંખી તેમાં જરા લાલ મરચાંની છુકી ઉમેરવી.

૪૭૭. વાધન, સુફેદને સાફ કરવાની રીત.—૧) આંઈસ આઈસીંગલાસ (એક જાતના સુફેદ સરસા જેવા પદાર્થ) ને ૧) પેંત ઉકલતા અરકમાં પીગલાવવો, જે થંડા થવા પછી જેલી જેવો થશે પછી આ જેલીમાંથી થોડી જેલી લઈ જે વાધન ગદવો હોય તેમાંથી થોડો વાધન તેમાં ઉમેરવો અને તેને સારીપેઠે કકડ ચહડાવવો. ત્યારબાદ આ કકડ ચહડાવેલી મેલવાણીને ગદલા વાધનનાં પીપમાં નાખી તે વાધનને સારીપેઠે ડાહોવવો, અને પછી તેને મજબૂત ખુચ મારવો. આ રીતથી ૧૦) અથવા ૧૨) દાહાડામાં વાધન નીતરે અને સાફ થશે.

૪૭૮. વાધન, લાલને સાફ કરવાની રીત.—એક પાઈપ નામના વાધનનાં પીપને માટે ૧૫) અથવા ૨૦) ઈંડાની સુફેદી લઈ તેને ખુબ કકડ ચહડાવવો, અને તેને પણ ઉપલા સુફેદ વાધન દારૂને સાફ કરવાની રીતે જ ગદલા વાધનમાં ડાહોવી નાખી પીપને મજબૂત ખુચ મારવો.

૪૭૯. વાધન, કરી.—૫) આંઈસ કરી પાઉદર (કરીનો મસાલો) અને ૧) ગ્યાલન સુફેદ વાધન દારૂ. આ બંનેને મેલવી એક અઠવાડીયાં સુધી ગરમ જગા આગલ રાખી મુકી કપડાંથી ગાલી રૂવો.

૪૮૦. વાધન, સેહેંતુરનો.—સેહેંતુરનો ૧૨૫) ગ્યાલન, પાણી ૧૫) ગ્યાલન, અને ખાંડ ૩૫) ગ્યાલન. આ સઘલાંને ઉકાલી ખમીર ચહડાવવું, અને પછી તેમાં ૨) અથવા ૩) ગ્યાલન સ્પીરીટ (દારૂનો અરક), ૭) આંઈસ લાલ તારતર (દરાખની ખાંડ), ૦૧ આંઈસ તજ, અને ૦૧) આંઈસ કડવી બદામ ઉમેરો.

૪૮૧. વાધન, મરચાંનો.—૧) ગ્યાલન સુફેદ વાધન દારૂમાં ૬) આંઈસ લાલ મુકાં મરચાંને એક અઠવાડીયાં સુધી બીજવી રાખી કપડાંથી ગાલી રૂવો.

૪૮૨. વાધન, અછરાણુ તોડનારો.—૧) આંઈસ પીરૂચીયન ખાંડનો લુકો, ૨) દ્રામ છુંદેલા એલચીનાળા, અને ૨) દ્રામ છુંદેલી નારંગીની છાલ. આ સઘલાંને ૧) ખાતલી પેંત વાધનમાં અથવા લીસ-ખન વાધનમાં ૫) અથવા ૬) દાહાડા બીજવી રાખી ગાલી રૂવું. **ખોરાક:—**૧) વાધન ગદાસ દાહાડામાં જે અથવા ત્રણ વખત.

૪૮૩. વાધન, કલીખીએત નખલાં આદમીને માટે—૨) આંઈસ નરમ લોહોડાંનું સુરણ, ૨) દ્રામ તજ, ૨) દ્રામ બર્બની, અને ૨) પેંત રેનીશ વાધન. આ સઘલાંને એક ખાતલીમાં ભરી ત્રણ અથવા ચાર અઠવાડીયાં સુધી રાખી મુકવું, પણ ખાતલીને વારંવાર હીલવતાં રહેવું. ઉપર કહેલા વખત પછી તેને ગાલવાનાં કાગળમાંથી ગાલીને રાખવો. આ વાધન નખલાં આદમીને તથા તેની હોજરીને કુવત આપે છે, તેના કીકા થઈ ગયલા ચેહેરા ઉપર રતાસ લાવે છે, તથા દસ્તાનના અટકાવને છોડવે છે. **ખોરાક:—**૧) ચમચો દાહાડામાં જે અથવા ત્રણ વખત. (જુઓ કુવત આપનારી દવાઓ.)

૪૮૪. વાઘન, ચોકોલેત.—૧) ખાતલી મારસેલા નામના વાઘનમાં ૪) આંઈસ ચોકોલેત બાખો, અને મરજ પ્રમાણે ખાંડ નાખી નીચે દાહાડે ગાલીને ખપમાં લેવે.

૪૮૫. વાઘન, જીનજર.—૭) શેર પાણી, ૬) રતલ ખાંડ, ૨) આંઈસ સાડું ખાખરું કરેલુ આડું અને ૩) મોહોટાં લીંબુની છાલને સાથે મેલવી ૧૧) કલાક સુલા ઉપર ઉકાલવું. થંડું થવા ખાદે તેમાં ઉપલાં ૩) લીંબુનો રસ તથા ૧૧) રતલ સુકેલી કીસમીસ નાખવી, અને એ આખી મેલવણીને એક નાના પીપ-માં રેડી તેમાં એક ચમચો ખમીર ચડાડેલો આદો નાખીને ૧૦) દાહાડા સુધી દરરોજ હીલવ્યા કરવી. ખમીરને જોસ ચઢડતો ખંધ પડવા પછી તેમાં ૧૧) આંઈસ આઈસીંગલાસ તથા ૧૧) પેંત બ્રાંનરી નાખી પીપને મજબુત ખંધ કરવું. એ મહીના પછી વાઘ નને ખાતલીમાં બરી ઉપયોગમાં લેવે.

૪૮૬. વાઘન, કોલચીકમ.—સુકકાં તથા કાપીને ખારીક કરેલાં ૪) આંઈસ કોલચીકમ કામને ૨૦) પ્રવાહી આંઈસ શેરી વાઘનમાં જ્યાં સુધી તેનો સંધસો કસ નીકલી રહે ત્યાં સુધી બીજવી રાખો. આ વાઘન નજલાની ઉપર અકસીર ગણાય છે. **ખારીક.—**૧૦) થી ૨૦) ટીપાં પાણી સાથે.

૪૮૭. વાઘન, મસાલેદાર ઇંડાનો—૧) ઇંડાને ૩) ગલાસ શેરી વાઘન અને ૧) ચમચી ખાંડ સાથે સારી પેટ મેલવી તેમાં ૧) ચમચી સુંક નાખો, અને આરતે આરતે તેમાં ૧૧) પેંત ઉકલવું પાણી નામતાં તથા ડાહોવતાં જવું. પીની વખતે તે ઉપર જરા જાયફલની ભૂકી બજારાવવી.

વૈદકને લગતા પરચુટણ નુસખા.

૪૮૮. અડગરોનો ઉપાય.—સદાખના સુકા અથવા લીલાં પાંતરાં ૧૧) તોણ, કુંદનો સુકો અથવા લીલો ૧૧) તોણ, મસતાડ ૧૧) તોણ, એ ત્રણને ૧) શેર ખખલતાં પાણીમાં બીજવીને ધાંકી રાખવું, થંડું પડે કે ચોલી ગાલીને દહાડામાં ૩) ખખત પીવું.

૪૮૯. અજરણનો ઉપાય.—ચરૂલાં, એક હલકો જોલાખ આપવે, પછી રેવનચીનો શીશ માસા ૪), તજનો ભૂકો માસા ૪), શીકોતેરી એલીઆ માસા ૪) તથા વીજાયતી સાજ માસા ૪), એ સરવેને

ખુખ ખારીક છુંદીને તેની ૬૦) ગોલીઆ ખનાવવી અને તેમાંથી દરરોજ સુતી વખતે ૨) થી ૫) સુધી ખાવી જે તેથી બઢા સાફ નહીં આવે તે એથી પણ વધારે ખાવી.

૪૯૦. અફીણના ઝેરનો ઉપાય.—

સુવા, મુલાનાં ખીજ, નીમખ, તથા મધ એ આરે દવાઈ ૨) તોણ બાર લઈ તેમાં ૧૧) શેર પાણી નાખીને ઉકાલવું, જ્યારે તેમાં ૧૧) શેર પાણી રહે કે નીચે ઉતારી થંડું પડે કે ચોલી ગાલીને પીવું, તેથી જે ઉલટી નહીં આવે તે મરધીનું પીછ ગલાંમાં મુકીને એકાધી કાણડવું, એ દવા આખ્યા પછી તેના પગ ઘુંટણ સુધી ઝાડવા તથા ગરમ કપડું પગે વીતાલવું, પછી ચોખ, હીંગ માસો ૧) લઈ વાલીને મધ અને પાણી સાથે ઉકાલીને એકરસ કરી ગાલીને પાવું જેથી ઉલટી થઈ અફીણનું ઝેર નરમ પડે છે.

૪૯૧. અવાજ સુધારવાની રીત.—

અવાજ સુધારવાને માટે તરેહવાર નુસખાઆ લખાયલા છે, પણ સારો અને સુતરો નુસખો આ છે:—દરરોજ સહવારના ઉઠી કૂટકીના ઠંડા પાણીથી કોગલા કરવા.

૪૯૨. અરધું માથું કુંખે તેનો ઉપાય.—

સુંક માસા ૨૧) કેસર માસા ૨૧) તથા ગાયનું ઘી ટાંક ૬૧), એ જણસો છુંદી જણી કરીને ગાયના ઘીમાં મેલવીને સુંધીઆથી માંધાનો રોગ નરમ પડે છે.

૪૯૩. આખું માથું કુંખે તેનો ઉપાય.—

ધાના તોણ ૧), ગોલાખના કુક તોણ ૧), વરીઆલી તોણ ૧), ને પાણી શેર ૨). પાણી ઉકાલીને ૧) શેર રહે ત્યારે ઉતારીને પીવું, જે એથી નરમ નહીં પડે તે તેમાં કાલી દરાખ તોણ ૧), હીમજહરડ તોણ ૧) તથા સુનામખી તોણ ૧) નાખી પાછું ઉપર મુખ્ય ઉકાલીને પીવું.

૪૯૪. આમલ (સફરાની અમાન

નો ઇલાજ—જો સફરાની અમાન ખાહેર નીકલતી હોય તે કલાઈ સફેદો તથા માજુકલ એ ખંધે ચીજ સરખે ભાગે લઈ ઝીની ખત કરી આસરે છ મહીના સુધી અમાન ઉપર બજારાવયાથી જોઈએ એટલા વર-સનું બુનું કુંખ પણ સાફ થાય છે.

૪૯૫.—આંજનીનો ઉપાય—પીપર તથા ધતુરાનાં ખીજને પાણીમાં ધસીને આંજણીયર લગાડ-યાથી કાયદો થાય છે. **ખીજી—**સીંદૂર લગાડીયાથી પણ કાયદો થાય છે.

૪૯૬.—આંજરીને માટે થોડાં આઈ-સને જાલવી રાખવાની રીત.—એક ઉંડી રકાખીમાં આઈસને મુકી તેની ઉપર ખીજ રકાખી

ઢાંકવી, અમે પછી તેને જે પીધના તક્યાની વચ્ચે દાબી રાખવી, એટલે આઘસ જલદીથી પીગલશે નહીં કારણકે પીછાં ગરમીને ઝડપથી સુશતાં નથી. આ રીતથી એક અઠવાડીયાં સુધી છ રતલ આઘસ જલ-વી શકાય છે.

૪૮૭.—આજીરી માણસને ગરમ પાણીમાં ખેસાડતી વેલાએ સાઉચેતી રાખવાની જરૂર.—નખલાં માણસને ઘણા ગરમ પાણીમાં ખેસાડયાથી તે ખેસુધ થઈ જાય છે, મારે કોપરીયાં સુધી ખીજાં માણસે પોતાના હાથ તે પાણીમાં ખો-રવે, અને જે ગરમી સેહેવાઈ શકાયે અને ખુશ લાગે તો આજીરી માણસને તે પાણીમાં ખેસાડવું. ડાકટરે જેટલો વખત કહ્યો હોય તેની ઉપર ખુબ ધ્યાન આ-પવું, નહીં તો ફાયદાને બદલે ઓર હુકશાન થાય છે.

૪૮૮. આટણુનો ઉપાય.—આટણુને ઘેરીથી કાપવા નહીં, પણ ગરમ પાણી તથા સાણધી તેઓને નરમ કરી નખથી અથવા પમઇજ નામના પથરાથી ઓખવી કાઢાડવાં. આ રીત અજમાવી જુઓ, અને તમને ઘેરીતું કામ પડશે નહીં.

૪૮૯. આમના અતેસારનો ઉપાય.—હુંક, અતવીરા, લુએલી હાંગ, નાગરમોથ, મીઠાં ઇદ-રજવ, અને ચીતરકતું મુલ. આ છ વસાણાને સરખે વજને લઈ છુંદતું તથા કપડાણા કરવું. **ખોરાક:**—
૦૧) થી ૦૧૧) તોલો ગરમ પાણી સાથે ફાકવું. એથી આમના અતેસારને ઘણા શુણ થાય છે.

૫૦૦. આપણા ફેફસાંની હાલતની પરીક્ષા કરવાની રીત.—જે ટોઇખી માણસની પોતાનાં ફેફસાંની ખરી હાલત જાણવાની મરજ થાય તો તેણે પેહેલાં જે નાના ધડીયાલમાં સેકંદની તપતી હોય તેને પોતાની સામે નજર તે ઉપર રાખી પોતાથી જેટલો ખેંચાય એટલો દમ અંદર ખેંચવો, અને ખીજે તાજે દમ અંદર લેવા વગર સંબંધાય એવા અવાજથી ધીમે ધીમે ૧, ૨ થી આંકડાં ગણવા જવું, અને જેવો પેલો ખેંચેલો દમ ખલાસ થાય કે તુરત અટકી જવું. પછી આંકડાં ખોલતી વખતની શરૂઆત-થી તે શેવટ સુધી જેટલી સેકંદ થઈ હોય તેવું પ્રશ્નિયામ આ પ્રમાણે સમજવું; ખજના મરજમાં દમ ૬ થી ૧૦ સેકંદની ઉપર રહી શકતો નથી; અને ફેફસાંનાં ખીજાં દરદમાં ૪ થી ૯ સેકંદ. જ્યારે ફેફસાં નીરોગી હોયછે ત્યારે ૨૦ થી ૩૫ સેકંદ સુધી દમ રહી શકેછે.

૫૦૧. આંખ ગલતીહોય તેનો ઉપાય.—ગણોરીના વેલાના કંડનો ૧૨૨ ટાંક પ.), મધ ટાંક ૫.)

અને સનધરવતી ટાંક ૧) એ સરવેને ઘસીને આંખે આંજવું. ખીજું—ધોણું ખાપરીઉ લીંબુના રસમાં ઘસીને આંખે તો તેથી પણ આંખ ગલતી બંધ થાયછે.

૫૦૨ આંખનાં પાંપણુને લાંખાં તથા મજબુત કરવાની રીત.—જે આંખનાં પાંપ-ણુની છોડની આણીઓને મજબૂતામાં એક વખત કાપ્યા કરી હોય તો તેઓની વધમાં વધારો થાયછે એટલું જ નહીં, પણ તેઓ મજબુતથી થતાં જાયછે. ૧૦) અથવા ૧૧) વરસનાં બાલકોનાં પાંપણુ એ રીતે કાપવાં નહીં.

૫૦૩ આંખનાં ફુલાંનો ઉપાય.—ઉજલી ગેતીતું મુલ છાકરીની માથાનાં ફધમાં ઘસી આંખમાં અંજન કરે તો ફુલું જાય. ખીજું. —ઉ-જલી ચુજ અને અખીરાતું ખીજ થંડા પાણીમાં ઘસી આંખમાં અંજન કરવું. ત્રીજું. —ઉજલી સુજ, લવંગ, અને સમદર ફલ ઘસી આંખમાં અં-જન કરવું.

૫૦૪ આંખના મોતીઆનો ઉપાય.—ખાપરીઉ તોલો ૧), ચીનાઇ શાકર તોલો ૧), પુરતગલી તપકીર તોલો ૧), તથા લીમજ હરડ તોલો ૧). એ સરવે જણસોને ખારીક છુંદીને લીંબુના રસમાં ૭) દીવસ સુધી ખરમોતીઆ બાદ છાયડાંમાં સુકવીને એક સીસીમાં ભરી સૂકી દરરોજ સાંજે આંજવું. ખીજું. —સફેદ ચનેતીતું મુલ અસતરીના ફધમાં ઘસીને આંજવું.

૫૦૫ આંખને સુધારવાનો ઉપાય.—જેઓની આંખે ઝાંખું મારવું હોય, અથવા ઘણા અબ્યાસથી ખીગડી હોય, તેઓએ સડુવારના પોહો-રમાં લોલાં ઘાંસથી બરેલાં ખુલ્લાં મેદાનમાં જવું, અને એક જગા ઉપર ઉભા રહીને, અથવા ખેસીને, પેહેલાં પોતાનાં કદમની નજીકથી નજરને આસ્તે આસ્તે દુર પોહોંચાડવી અને પાછી દુરથી આસ્તે આસ્તે પોતે જ્યાં ઉભા હોય ત્યાં લાવી. એ પ્ર-માણે વારંવાર કરવા કરવું, એટલે આંખને ઘણા ફાયદો થાયછે, તથા તેની દુર જવાની કમ થયલી શક્તી ધીમે ધીમે રહા ઉપર આવેછે. જેમ વધુ વખત લીંબોતરીવાલી જગા ઉપર સુખરશો તેમ જ-લદીથી ફાયદો થુરી. જે બનવું હોય તો આ ઉપાય હમેશાં ચાલુ રાખવો અને બંધ પાડવો નહીં; તેમાં મુખ્ય કરીને અબ્યાસોઓએ આંખ ખીગડવાની આગમજથી આ ઉપાયને કામમાં લાવવો જોઈએ, જેથી આંખને શક્તી મહે અને ખીગડતી અટકે.

આ સુતરે અને વગર પૈસે મલતો ઉપાય અજમાવવાને એક લશાકરી મોહોરો દાકતર બલામણ કરેછે.

૫૦૬ આંખની તરતીખ.—૧) ભાગ ઝી-ણી હીમજ હરદે અને ૪) ભાગ ચીનાઈ શાકર. આ ખંનેને સારીપેટ ઘાઇને એક કાચના છુલવાલી પો-હોલાં મોહોડાંની ખીલારી સીસીમાં ભરી તેમાં સેહેજ પાણીનો પાક દાખલ કરવો, જેથી શાકર અને હરદે ખંનેમલી શીરો થવાને અડચણ થાય નહી. તાણ અથવા ચાર મહીના થયા પછી આ ખંનેનો સારો શીરો થશે; વધુ વખત રહ્યાથી વધારે સારો ચણકારક ખનેછે. પછી આ શીરાને એક કપડાંમાંથી ગાલી લઇ એક ઘણીજ સ્વચ્છ નાની પોહોલાં મોહોડાવાલી સીસીમાં ભરી મુકવો. આ શીરામાંથી રાતના સુતી વેલાએ—અથવા જરૂર પડતો કોઇખી વેલાએ—એક એક આંગલી ખેલી આંખમાં ફેરવવી, એટલે જો ગરમી ઘણી થઇ હશે તો આગ ખલી આંખમાંથી મોહોડાં મોહોડાં આંસુ પડશે; જો ઝાઝી ગરમી નહી હશે તો કાંઈ સેહેજ પાણી ગલશે તથા કાંઈ આગ ખ-લશે નહી. અજમાસીઓની આંખને શક્તી આપ-વાને માટે આ ઉપાય સારોછે.

૫૦૭. આંખની તરતીખ બીજી.—

ખેરની અંદરનો ઠરોચો પાણી સાથે ઘસી આંખમાં આંજવાથી તેના રોગનો નાશ કરી તેજને વધારેછે

૫૦૮. આંખની તરતીખ ત્રીજી.—

ચીનાઈ ચોખ્ખા ખરાસ કપુરનું અંજન કરવાથી પણ આંખને ઘણું ફાયદો થાયછે. એને આંજતી વેલાએ આંખમાં જરા આગ ખલેછે, પણ પછતારૂંથી આંધસ જેવી થંડક પડછે. એ ઘણું મોઘો મલેછે, માટે તેમાં બેલ કરવામાં આવેછે. એની ૧) તોલાની કી-મત રૂ. ૨૫) થી તે રૂ. ૩) સુધીની હોયછે; પણ જેમ ચોખ્ખો હોય તેમ ચણમાં સરસ સમજવો.

૫૦૯. આંખની તરતીખ ચોથી.—

રાતનાં સુતી વેલાએ ચોખ્ખું વેલાતી એરંડીકું આંજી સુઇ જવું, એટલે જો ગરમી ઘણી હશે તો સહવારના આંખ આગલ પુશકલ પર ખંધાયણ માલમ પડશે, તેને કૂકાં પાણી તથા સાણથી ઘાઇ સાફ કરી નાખવું. આવી વખતે આંખને ઝાઝી મેહે-નત આપવી નહી તથા ઘણી તેજવાલી વસ્તુ તરફ જોવું નહી.

૫૧૦. આંખની તરતીખ પાંચમી.—

સાખરસીંગડું, મરં, અને નરમણી. આ ત્રણને ઘસી અંજન કરવાથી આંખને રૂશનાઇ વધેછે તથા તેને અરામ થાયછે.

૫૧૧. આંખની તરતીખ છઠી.—

કુમારનો રસ અને તરીકલાં (હરદે, ખેડાંને આમલા) ને પાણીમાં ઘસી અંજન કરે તો આંખ સારી થાય, રોશની વધે, અને તેજ પણ વધારે વધેછે.

૫૧૨. આંખની તરતીખ સાતમી.—

સમદરફલ લીંબુના રસમાં ઘસીને આંખમાં આંજે તો ધુધરાં ભાગે, અને આંખે છાંયા થઇ હોય તે પણ ભાગે, અને સાફ થાયછે.

૫૧૩. આંખ પાકેલીનો ઉપાય—

હરડાંની પોસ ટાંક ૩૫) પાણીમાં ઘસીને તેના પુમડાં રૂઠમાં બીંજવીને આંખના પાંપણ ઉપર મુકે તો ફાયદો થાય. ગરમીથી આંખ કુખતી હોયતો ગોલાખ-ના કૂલ તથા નેસાસતો હરેક ટાંક ૨) ને આસરે લઇ કુટી સુરમાં જેવું ખારોક કરી તેમાં જરા અધીણ નાખીને ગોલાખના પાણીમાં મેલવી આંખની પીઠ ઉપર લગાડ તો કુખ મટી જાય છે.

૫૧૪ આંખનાં પાંપણ તથા પડખરી

ગયાં હોય તેનો ઉપાય.—નરમણીના દાણા એક લઇને લીંબુના રસમાં અંજન કરે તો આંખનાં પડ તથા પાંપણ ફરીથી આવેછે.

૫૧૫ આંખના પાંપણ ખરતાં અટ-

કાવવાનો ઉપાય—થોડાની તાજ લીઠ લઇને નીચવવી, અને તેવું પાણી કાઢાડીને સોજાં મધમાં મેલવી પાંપણ ઉપર મસલવું, કે પાંપણ ખરતાં અટારશે.

૫૧૬ ઉજલા ખાલને કાલા કરવાનો

દેશી ઉપાય.—જેઓને સુફેદ ખાલ ગમતા નહી હોય તેઓને માટે એક દેશી દાકતરની હાથની લખેલી ચોપડીમાંથી અમારા વાંચનારને માટે આ તુસખો ઉતારીયો છે:—શમદર ફલ તાંક ૧) અને ગાયતું ધી માસા ૧) જે દરરોજ ખાય તો ઉજલા ખાલ કાલા થાય છે.

૫૧૭ ઉજગરાનો ઉપાય.—જે રાતે ઉ-

જગશે થયો હોય તેને બીજ દહાડે લીંબુનો રસ તોલો ૧) તથા શાકર તોલો ૧)માં પાણી રોર ૦૧) મેલવી શરખત ખનાવી લુગડ ગાલીને પીવાથી ઉજ-ગરાનું ઝેર મરી જાય છે. બીજું.—ગાયતું કુધ લઇ તેમાં પાણી તથા શાકર નાખીને પીવાથી તે પાણ ફાયદો કરેછે.

૫૧૮ ઉપલીયાનો ઇલાજ.—જે વખતે

એ દરદ થાય તે વખતે તરતજ ગરદન તથા ગાંઠ આગલનાં કપડાંના ખંધ ધીલા કરી નાખવા, તર ઉપર ઠંડક કરવી, પછી ગરમ પાણીનાં તપ્પા ખા-

તપીલામાં ખેસાડવું, પણ ઘણા વખત સુધી ખેસાડી ખાલકને થાકવી નહીં નાખવું. દાંત નીકલતી વખતે જે આ દરદ થાય તો દાકતરની સલાહ લઈ પારા જરૂર ચીરાવવા બેઠાં, અને ચીરનાર પણ અજમાયશ વાણે દાકતર હોવો જોઈએ.

૫૧૯. ઉદતા રોગને અટકાવવાનો

ઉપાય.—એક ગલાસમાં થોડાંક પાણી સાથે (૧) દ્રામ કપૂર અને (૧) ઑઈલ એલકોહોલને પીગલાવી તેમાં (૨૧) ઑઈલ ચોખ્ખી પાઇરોલીગનીયસ એસીડ ઉમેરી, અને એ પાણી આબરી માણસના ઓરડામાં તથા ખીણનાં ઉપર છાંટવું. ઘરમાનાં સઘલાં માણસોએ પણ આ પાણી રૂમાલ ઉપર છાંટીને વારંવાર છંધવા કરવું.

૫૨૦. ઉંદરનું ઝેર.—(૧) ભાગ પેલારતર ઓક્સિડેસ અને (૩) ભાગ ઘઉંના આટા સાથે ભેલી મુકવું. **ખીજી.**—ઝેરી કચરાની ખારીક ભૂકી કરી આટામાં ભેલી મુકવી; પણ બચ્ચાને સંભાલવાં.

૫૨૧. ઉધરસનો ધલાજ.—ગોળ અને સારો સરકો સરખે ભાગે એક પ્યાલામાં મેલવીને તે ઉપર એક રકાખી ઢાંકવી, અને તેને આતશ આગલ મેલવું. જ્યારે આ મેલવણી ગરમીથી એકરસ થાય ત્યારે તેમાંથી દાહડામાં (૪) વખત એક એક ચમચો લેવો.

૫૨૨. કમલાનો ધલાજ.—સીકોતેરી એલીઓ (૨) તોલા, હીરાખોલ (૧) તોલા, કેસર (૧) તોલા, અને વેલાતી સાજી (૧) તોલા લઈને પુખ્ત મેલવી નાખવું, પછી તેની વટાણા જેવી ગોલો કરી તેમાંથી સવાર સાંજ (૨) માસાથી (૩) માસા સુધીને વળને ગવી જવી. **ખીજી.**—રોઇખારનો ભુકો (૨૦) ઘઉં બાર, જલપનો ભુકો (૫) ઘઉં બાર, કેલોમેલ નામની વેલાતી દવા (૫) ઘઉં બાર, અને સુંઠનો ભુકો (૧૦) ઘઉં બાર એ સરવેને મેલવીને અરધું ચુરાણ સવારે અને અરધું સાંજે કાકડું અથવા ગરમ પાણીમાં દોહોલોને પાવું.

૫૨૩. કરમ મારી નાખવાનો ઉપાય.—પેહેલાં રાતના સુતી વખતે ગોળ તોલા (૪) ખાવો, પછી ખીજે દહાડે સહવારે કપીલો તોલા (૨). ખારીક વાટીને ખાટાં દહીમાં મેલવી ખાધાથી તમામ કરમ મરી જાય છે. **ખીજી.**—કરમાની, અજમોદ, પીત પાપટા, અંદરજવ એ ત્રણ જાણે એક દોહોડીઆની બીને સાફ કરી ખારીક વાટીને દરરોજ સહવારે નરને (૧૦) તોલા કાકડું. એ રોગ વખતે ખીલકુલ મીઠાં લેવાં નહીં.

૫૨૪. કમર કુખતીહોય તેનો ઉપાય—

આસન રોર (૧), દેવદાર રોર (૧), સુંઠ રોર (૧), એ સઘલાંને (૧૧) રોર ગોળમાં મેલવી (૨) તોલાની ગોલી ખનાવી સવાર સાંજ ખાવી. **ખીજી.**—ખકરીના મગજને બધમાં મેલવી પીઠ અથવા કમર ઉપર મસલે તો તેથી પણ કુખતું બાગે છે.

૫૨૫. કવચના ડંખનો ઉપાય.

કવચ અથવા કૌવચ હાથને લાગાથી, અથવા શરીરના કોઈપણ ભાગને લાગાથી બારે ખજવાલ લાગે છે, અને તેથી આદમી ઘણું હેરાન થાય છે. જે જગ્યાએ એ લાચું હોય તે ઉપર કુંડાનાં અથવા સેજનાં પાતરાં સારીપેઠે મસલવાં, અથવા ગાયનાં વાધરડાંનું છાણ લગાડવું, એટલે ખજવાલ નરમ પડે છે.

૫૨૬. કંઠમાલાનો ધલાજ.—(૧) તાંક સીંદૂર, (૨) તાંક મરી, અને (૨) તાંક નીમકને છુંદો ખારીક કરવું. પછી (૧) રોર મીઠું તેલ ગરમ કરીને તેમાં (૨) તાંક સાજી કાપીને નાખવો, અને સાજી મદયા પછી એકરસ કરી તેમાં ઉપલાં વસાણા નાખીને આતશ ઉપર ઉકાલવું. થંડું થવાખાંડ કંઠમાલાને લગાડે તો તે સારી થાય. આ તુસખો કંઠમાલા ઉપર અકસીર છે એમ કહે છે, માટે જેઓ આ કુખથી હેરાન થયા હોય તેઓએ એને થોડા વખત અજમાવી જોવો.

૫૨૭. કંઠમાલાનો ધલાજ ખીજો.

સફેદ નરવસી તોલા (૧), એરંડી રોર (૧), તથા સંધીઓ ટાંક (૨). એ સરવેને ઉકાલી કાચી કંઠમાલાને લગાડવું. **ખીજી.**—સીંગણીનું કુદ્ધ ખાસીને રાખ કરી તેમાં ચોથે ભાગે સોમલ તથા માખણ ભેલીને કંઠમાલાને ચોપડવું, કે તેથી કંઠમાલા પાકીને ખરી જાય છે.

૫૨૮. કાખ ખીલાડીનો ઉપાય.

રેવનચીનો શીરો ટાંક (૧), સીકોતેરી એલીઓ ટાંક (૧), રસમતી ટાંક (૧). એ સઘલાંને કુવારના રસમાં ઘસીને ચોપડવું. **ખીજી.**—ઇંડાંની સફેદી તથા કલી સુને સાથે મેલવી તેપર લગાડે ઉપર રૂઢવું પોલીઉ વલગાવવું કે તેથી ખેસી જશે. **ખીજી.**—વડનાં આડવું કુદ્ધ કોરાં કાગજ ઉપર લગાડી તેપર વલગાવી મુકવું.

૫૨૯. કાનમાં ગયલાં જાનવરને સે-

હેલાઇથી મારી નાખવાની રીત.—કાનમાં હરએક જાનવર ભરાયું હોય તો એરણીકું, મીથું તેલ, અથવા સેલેદ આઇલ હુમરાવું કરી થોડાં ટીપાં મુકે તો તે જાનવર અંદર મરી રહી મેલ સાથે નીકલી આવશે. **ખીજી.**—એલીઓ તથા દમનો ખેવડા દર સાથે વાટી કપડાંથી ગાલી કાનમાં મુકવો.

૫૩૦. કાનમાં દાણા વગેરે ચીજ ગઇ હોય તેનો ઉપાય.—કાનમાં હરએક ચીજ

ગઈ હોય, અને તે દેખાતી હોય તો તેને ઝીના ચીમતાથી સંભાલીને ખાહર ખેંચી કાઢાડવી, અથવા તે ભીતરમાં ગઈ હોય તો તેને પડતી મુકવી, કારણ કે કોઈ વેલા તે મેલની સાથે પોતાની મેલે નીકલી આવશે, માટે એવી ચીજ સારું કાનને હરગેજ ઘેતરવો નહીં.

૫૩૧. કાનમાં કસારાં બાલે તેનું કારણ તથા ઉપાય.—જ્યારે કાનમાં મેલ ઘણા થાય છે ત્યારે કસારાંની મીશાલે અવાજ થવા કરે છે. એના ઉપાય એ છે જે મીથું તેલ અથવા સેફ્ટદંતું તેલ જરા સુમરાવું કરીને થોડાં ટીપાં કાનમાં નાખવાં, તેથી મેલ નરમ થઈ પોતાની મેલે ખાહર આવશે અને કાન સાફ થશે.

૫૩૨. કાનમાં સંભલાય નહીં તેનો ઉપાય.—કાંદાનો રસ કાણડી તેને ગાલીને તેના ટીપા શાહવાર સાંજ મુકવા કરવા, એથી ખેહરપણ તથા કાનમાં ગણગણ થવું નરમ પડે છે.

૫૩૩. કાનમાંનો કુખારો નરમ પાડવાની રીત.—મોઢી બદામનું તેલ ૨) દ્રાંમ અને ઓઘલ આફ અંખર ૪) ટીપાં સાથે મેલવી દેવાં, અને જ્યારે કાનમાં કુખારો થતો હોય ત્યારે તેમાંથી ૪) ટીપાં કાનમાં રેડવાં.

૫૩૪. કાન પાકેલો રૂબળવાનો ઇલાજ.—ગ્લીસરીન તોલો ૧૧) તથા લાઉનમ તોલો ૧૧) એ બેઉને સાથે મેલવીને કાનમાં ટીપાં મુકવાં.

૫૩૫. સુકો કાન દુખે તેનો ઉપાય.—જો કાન સુકો દુખતો હોય અને અંદર ચરાકા મારતા હોયતો સખખના પાતરાનો રસ કાણડી કપડાથી ગાલી સુમરવું કરીને કાનમાં ટીપાં મુકવા, જો એથીબી કાયદો નહીં થાય તો બદામના તેલમાં લસણ કકરાવી તેમાં જરા સોજું અડીણ મેલવી થંડું પડે એટલે ગાલીને જરા સુમરાવું ગરમ કરીને દહાડામાં બે વખત કાનમાં ટીપાં મુકવા. (જો મીઠી બદામને બદલે કડવી બદામનું તેલ મેલે તો વધારે સારું.)

૫૩૬. કાનનાં કુખનો સાધારણ ઉપાય.—કાનમાં યસકા અથવા સુકો કુખારો થાય તો બકરા અથવા મેંદાના ગોસનું એક બોતું આતસ ઉપર જુવવા મુકવું. અને અરધું જુવ્ય એટલે બહાર કાણડી તેને દાબીને કપડાંથી રસ ગાલી લેવો, અને તે સુમરવડા થાય એટલે તેનાં થોડાં ટીપાં કાનમાં નાખવાં. **બીજું.**—કાંદાને બેલતમાં જુજને તેના રસના થોડાં ટીપાં કાનમાં નાખવાથીબી કુખારો નરમ પડે છે. **ત્રીજું.**—ગજગોટાના કુલના લીલાં પાનરાંને

રસ કપડાંથી ગાલી સુમારાતો કરી બખે ટીપાં દીવસમાં બે વખત મુકે, અથવા સખખનો રસ મુકે, અથવા મુરાનું ઉજ્જું મુલ છુંદી તેના રસમાં મીથું તેલ નાખી કકડાવીને કપડાંથી ગાલી કાનમાં મુકે. કાનમાં પડે થઈ જતો હોય તો તેને બંધ કરવો નહીં જોઈએ, કારણકે તેમ થવાથી તે પડે નીચે ઉતરી ગલામાં ગાંઠ બંધારો અને ચાવનીયાં સુજા આવશે. કોઈને ધણુંજ પડે નીકલવું હોયતો દાકતરની સલાહ લઈ ધીમે ધીમે બંધ કરવું.

૫૩૭. કીડીઓનો ઘાણ કાઢાડવાનો ઉપાય.—તમાકુ ૧) રતલ લઈ ૧) ખાતલી કકડા પડતાં પાણીમાં નાખી ઢાંકી રાખો; થંડું પડવા પછી જ્યાં કીડીનો દર હોય ત્યાં તે પાણી રેડવું કે કીરી મરી જશે.

૫૩૮. કુધનીન.—એ દવા ઘણી કુવત આપનારી છે, અને દરએક તાપ ગયા પછી એ દવા કુવત દાખલ લેવી. એના ખોરાક મોઢોડાં માણસ માટે ૧) થી તે ૫) ગરેન છે. કુધનીન થોડાં વજનમાં વાપરવાથી નખલાં માણસને વધારે જુષ બગાડે છે, તથા તેની તનદરેસરતીને સુધારે છે, અને અતીશય પસીના પડી નખલાઈ વધારે છે તે પસીનાનો અતકાવ કરે છે. કુધનીન ખોરાકસાથે આપવું નહીં જોઈએ. એની મોહોટી ખુબી આવતો તાવ અતકાવવાની છે, માટે તાવ હોય ત્યારે લેવું નહીં.

૫૩૯. કુધનીનને પાણીમાં પીગલાવવાની રીત.—જેટલા એન કુધનીન હોય તેમાં તેટલાંજ ટીપાં નરમ ગધકના તેજબનાં નાખવાં, તેથી કુધનીન તરત પીગલી જશે, અને પછી તેમાં પાણી નામવું.

૫૪૦. કુધનીન વાધનીન બનાવટ.—૨૦) એન સલફેટ ઓફ કુધનીન અને ૩૦) એન સાઇનિક એસીદને ૧) પેંત ઓરેન્જ વાધનમાં મેલવી નાખો. **ખોરાક:**—૧) થી તે ૧) પ્રવાહી આંઉસ. (નુઓ કુવત આપનારી દવાઓ.)

૫૪૧. કુવત આપનારી દવાઓ.—૧) તોલો કરીઆવું લઈ તેને ખોખરું કરી ૧૦) આંઉસ ઉકલતાં પાણીમાં નાખવું, અને તેને ૧૧) અથવા ૧) કલાક ઢાંકી રહેવા દેવું. ત્યારપછી ગાલીને દાહાડામાં ત્રણ વખત એકએક વાધન ગલાસ લેવું.

બીજું.—૬૦) એન ખોખરું કરેલાં જેનસીએન રૂત, ૬૦) એન સુકી નાના કકડા કરેલી નારંગીના છાલ, અને ૧) આંઉસ તાજાં મીઠાં લીંછની ખારીક કાતર કરેલી જાલ લઈ ૧૦) આંઉસ ઉકલતાં પાણીમાં નાખી એક કલાક સુધી ઢાંકી રાખી ગાલી લેવું. એના ખા-

રાક ૧) થી ૨) આઈસ છે. ત્રીજું—એરોમેટીક મીક્સચર ઓફ આર્ચરન ૧) પ્રવાહી આઈસ થી તે ૨) પ્રવાહી આઈસ. આ દવા લોહીને કુધારે છે, અને ફીકા યથા ગયલા ચેરુરાપર રતાસ લાવે છે. ચરબીથી બરેલાં તથા લોહીયાર માણસે એ દવા વાપરવી નહીં, પણ નખલું માણસ જે હડમાં વાપરે તે તેને કાયદો કરે છે.

૫૪૨. કોલેરાનો ઉપાય.—ગેરેલાં માણસને રોગ લાગ્ય પડતાને વાર યુખ મસલીને ગરમ ખીછાણાપર સ્થાવી કુલાનેલ અથવા ગરમ કપડાંથી લપેટી લેવું. પછી ભવંગ અથવા કાયાકુટીનું તેલ ૫ થી ૧૦) ટીપાં ગરમ પાણીમાં ઢોહોવીને પાવું. એમ કરતાં કાયદો નહીં થાય અને પેટ છુટતો હતાવલથી લાડનમ ૨૦) થી ૪૦) ટીપાં સુધી અને કાયાકુટીનું તેલ ૧૫) ટીપાં ગરમ પાણીમાં મેલવીને પાવું. જો એ દવા ઓકી કાઢાડે તો ફરીથી એજ દવા જે ત્રણ વાર પાવી.

૫૪૩. કોડનો ઇલાજ.—ઉમયદાના ઝાડની અંતરજાસ છાયાડાંમા સુકવેલી શેર ૧) અને ખાવચી શેર ૨). એ જણસોને છુંદી ઝીની કરીને દરરોજ, નવટાંક કાકેતો બુધી ભતનો કોડ સારો થાય છે.

૫૪૪. કોલ્ડ ફીમ.—૧) રતલ મીડી ખદામનાં તેલમાં ૪) આઈસ સુદેદ મીણને પીગલાવવું, અને થંડું થવા પછી તેમાં આસ્તે આસ્તે ગુલાબનું પાણી રેડી સઘલાને એકરસ કરી નાખવું, એટલે કોલ્ડ ફીમ ધરો. એને થંડીના દાહાડા ચામડી ઉપર લગાડયાથી ચામડી નરમ તથા સુવાલી થાય છે, તથા થંડીથી ફાટતી નથી, અને ચેરુરાપરના કાલા દાંમ પણ એથી સાફ થઈ જાય છે.

૫૪૫. ખરપસાંનો ઇલાજ.—આંકડાની જડા પુમાડીઆનાં બીજ અને આમલા એ સરવે સરખે બાજે લઈ છુંદી કપડાંડાં કરી ખાટાં દહીંમાં મેલવી મલમ કરીને ચોપડે તે ખરપસું સારું થાય છે.

૫૪૬. ખહીના સાધારણ ઉપાય.—૦૧) પેંત રમ, ૪) આઈસ અલસીનું તેલ, ૪) આઈસ મધ, ૪) આઈસ ખારીક છુંદેલું લસન, ૪) આઈસ ખુરા ખાંડ, અને ૫) ઇંડાંની દાલ એ સઘલાંને મેલવી સહવાર તથા રાતનાં એકેક ચમચી લેવી, આથી ઘણું જીજીને કાયદો થયેલો જણાયો છે.

૫૪૭. ખધનો ઉપાય બીજો.—ખસખસનો પોસ ૧) તોણા. સુંઠ ૧) તોણા, તથા ધાવરીના ફૂલ ૦૧) તોણા. એ જણસોને ૧) શેર પાણી માં ઉકાલી ૧) શેર એટલે આલીને રાતના સુતી વખતે

પીવું. બીજું.—એ રોગ થતાંવારે એક ખખાંની નસોમાંથી લોહી કઢાવ્યા પછી મરી તથા હળદ ખાધાથી કાયદો થાય છે.

૫૪૮ ખહી રોગને કાયદો કરનારા પાપડ બનાવવાની રીત.—ગેરેલાં સવા પારીર સાજખાર બાવીને તેના નાના નાના કટકા કરવા, અને પછી એક કપડાંની અધર છાલી ખાંધીને તેમાં પેલા કટકા મેલી તે ઉપર ૩) શેર ઉકલતું પાણી નામવું, તથા તે પાણીને ઝોલીની નીચે એક વાસણમાં મુકી જલવું. પછી જ્યાંસુધી ખારના કટકા તમામ પીગલી જાય ત્યાંસુધી પેલાં જલેલાં પાણીને વારંવાર તેઓ ઉપર નમ્યા કરવું. ત્યારપછી ૫) શેર અડદનો, અથવા બાવે તે મગનો આરો લઈ તેમાં ૧) શેર નીમક, ૧) નવટાંક મરી, અને પાંચ વાલ હીંગ નાખી પેલા સાજખારનાં પાણીથી આટાને ખાંધવો તથા ગોઠા કરવો. પછી એક લોહાંડાંનો ઘણું લઈ તેને જરા તેલ ચોપડી તેથી પેલા આટાને ગોલાને યુખ કચરવો, તથા તેને ખેંચી ખેંચીને શુંદવો. એ રીત અતીશય કચરવા તથા શુંદવા પછી તેના ગોલા કરવા, અને તેઓને જરા તેમનો હાથ દબને થાકી ઉપર મુકી વેલાણથી પાપડ વણવા તથા તડકે સુકવવા. પછી તેને જોઈએ ત્યારે સુંજ અથવા તલીને ખાવા. આ પાપડ ખધના મરજવાલાને ઘણો કાયદો કરે છે, મારે એવા રીતે પાપડ ઘરમાં બનાવી વાપરી જોવા. બીજાં તનદરેરેત માણસોને પણ આ પાપડ ખાધાથી કાંઈ નુકશાન થઈ નથી, પણ ઓર કાયદો થાય છે.

૫૪૯. ખાંસીનો ઉપાય.—ખસખસના ડીંડવા તોણા ૦૧), ખસખસ તોણા ૦૧) તથા શાકર તોણા ૧) અને પાણી શેર ૦૧) ઉકાલી સવાર સાંજ પીવું. બીજું.—ગાયતું ઘી માખણ તથા ખદામનું તેલ એવા ચીકણા વસાણા ખવડાવવા તથા ખદામનું તેલ છાતી ઉપર મસલવું.

૫૫૦. ખુજલીનો ઉપાય.—૧) ઠોસેયાંની ખાવચી અને ૧) દોરીયાંનું સરસીયું તેલ લઈ ખંજીરે મેલવી આંગ ઉપર મસલવું, અને પછી તડકાંમાં થોડો વખત ખેસીને થંડાં પાણીએ નાહાવું. બીજું.—સીંકુર, મરી તથા ખેસનાં માખણને સાથે મેલવી તમામ આંગપર લગાડવું, અને પછી ગરમ પાણીથી આંગ ધોવું. ત્રીજું.—જો ખુજલી હાથે થઈ હાય તે ગંધકના ઘણાજ ખારીક છુંકો કરીને સેલેદ અથવા મીઠાં તેલમાં મેલવી એ મલમ દાહાડાંમાં જે વખત લગાડવો સાજુ તથા ગરમ પાણીથી હાથ સાફ રાખવા.

૫૫૧. ખુજલીને માટે ગંધકનો

મલમ.—જે ગંધકનાં ફુલને સેવેદ અથવા મીઠાં તેલમાં મેલવીને દાહડામાં ખે અથવા તણ વખત ખુજલીવાલા ભાગ ઉપર લગાડે તે ખુજલી થોડા વખતમાં સાફ થઈ બચે.

૫૫૨. ખુશબોદાર દાંતણુ.

—૦૧) આંઈસ ક્ષોરાઈદ ઓફ લાઇમ અને ૧) આંઈસ પાણીને એક પોહોમાં મોહોડાની સીસીમાં નાખી ૦૧) કલાક સુધી હીલવ હીલવ કરવું, અને પછી તેને ગાલી લઈ તેમાં ૧) આંઈસ સ્પોરીટ તથા ૦૧) આંઈસ ચલાખનું પાણી અથવા નારંગીનાં ફુલનું પાણી ઉમેરવું. આ મેલવણીમાંથી થોડું સાફ પાણીમાં ભેલવું અને તેથી દાંતણુ કરવું, એટલે મોહોડાનો તથા સેડલા દાંતમાંના સઘલો ખરાબ વાસ દૂર થઈ શ્વાસ ખુશબોદાર મીઠા થશે.

૫૫૩. ગરમી તથા પીત્તનાં આંહાંનો

ઉપાય.—સુખડ અને કપુરને ગુલાખ પાણીમાં સાથે ઘસી ગરમી તથા પીત્તનાં દરદ અથવા આંહાં ઉપર લગાડાયથી ફાયદો થાય છે.

૫૫૪. ગંધકી દુર કરવાની રીત.

આબરીના ચોરડામાં અથવા કાંઈપણ જગ્યામાં ધણી ખદખો આવતી હોય ત્યાં ખુશબોદાર ચોળેને ખદલે ખે અથવા તણ મોહોડા કાંદા કાપીને દોરીમાં ચોળવી ટાંગી મેલ્યા હોય તે તેઓ સઘલી ખરાબ હવા સુધી લેય છે. દર ૬) કલાકે તેઓને ખદલવા જેઠાએ ખીજી. — ૦૧) દ્રાંમ નાઇતેત ઓફ લેડને ૧) પેંત યા વધારે ઉકલતાં પાણીમાં પીગલાવે, અને ૨) દ્રાંમ સાધારણ નીમકને પણ એજ પ્રમાણે એક જુદાં વાસણમાં પીગલાવી એ ખન્ને મેલવણીને એક રસ કરવી અને તેને રગડો ઠરવા દેવો. એ મીકસચરમાં કપડાંનાં કટકા બોલી વખાતા ટાંગવા.

૫૫૫. ગાયણુથી ઉપજતા ફાયદા.

ગાયણુથી તન તથા મનને આરામ મલે છે, ગમગીની તથા ખેચેણી દૂર થાય છે, અને ફેફસાંને સારી કસરત મલે છે. ફેફસાંને દરરોજ ગાયણુથી કસવાથી તેઓ ઘણા મજબૂત થાય છે, તેથી તેઓ ઉપર ખદના મરજ એકાએક લાગુ પડી શકતા નથી. તેઓ ખદના મરજથી હેરાન થતા હોય તેઓખી જે દરરોજ આસ્તે આસ્તે ગાવાની ટેવ પાડે તે ખચીત તેઓને આસ્તે આસ્તે ફાયદો થાય આ ઉપરથી કોઈએ એમ નહીં સમજવું કે ઘણું ગાવાથી ફેફસાં ઘણાજ મજબૂત થાય: પણ તેઓએ ધ્યાદ રાખવું કે મધ્યમપણું સર્વેથી ઉત્તમ છે.

૫૫૬. ગુલાખનું પાણી.—૧૦) રતલ

ગુલાખની તાજ પાંડરી અને ૨૬) ચાલન પાણીને દાડ ગાલવાનાં જનતરમાં નાખી ૨૦) ચાલનથી ઉપર ગાલી લેવું.

૫૫૭. ગુલાખનું મધ (હની ઓફ

રોઝીઝ).—૧) ભાગ તાજાં ગુલાખની પાંડરીને ૧) ભાગ પાણીમાં એક અડવાડીયાં મુઘી ઢાંકીને બીજવી રાખવી, અને પછી તેમાં ૩) ભાગ મધ ઉમેરી આ મેલવણીને બીજું એક અડવાડીયાં વધારે રાખી મેલવી. ત્યારપછી તેને દાખીને કપડાંથી ગાલી લેવી.

૫૫૮. ગુલાખની તાંકણી.—૧) રતલ સા-

રીપેટે ચારેલી છુરા ખાંડમાં ૧) આંઈસ ચારખી શુંદર નાખી તેને ગુલાખનાં પાણીમાં કાલવીને લાહી જેવું બનાવવું, અને તેમાં થોડાક ગુલાખનો મુરખ્ખો ધ્યા ગુલકંદ નાખવો. એ પછી તેમાંથી આસરે ૧૫) ગ્રેનની તાંકણી બનાવીને એક સગડી ઉપર સુકવવી.

૫૫૯. શુંદરની ટાંકણી.—અરખી શુંદર,

સ્તારચ (કાંછનો આટો), અને સુઈદ ખાંડ. આ તણું વસ્તુઓ સરખે ભાગે લઈ ગુલાખનાં અથવા નારંગીનાં ફુલનાં પાણી સાથે મસકી ટાંકણી બનાવવી

૫૬૦. ગુમડાંનો ઉપાય.—હરડાં બેહડાં,

આમરા, ધાણા તથા સુખડને એક માટીના વાંસણમાં નાખી તેમાં કુત્રાનું પાણી નાખી એક હીવસ સુધી બીજવી રાખી તેને કપડાંથી ગાલીને પીવું.

૫૬૧. સુતામખીની ગોલી.—સુતા-

મખી ૫) તોલા, સુઈદ ૨) તોલા, સાલ સંચર ૨) તોલા, એલચી ૦૧) તોલા, અને લવંગ ૦૧) તોલા. એ સઘલાંને છુંદી કપડાંથી કરી લીંબુના રસમાં છુંદા ચીણીખાર જેવી ગોલી બાંધવી. ખોરાક:—૨) ગોલી ખાણું ખાધા પછી મોહોડામાં રાખી સુસવી.

ગુણ:—ખાણું જલદીથી હજમ કરે, જીખ સારી લગાડે, ગાહારો સાફ લાવે, અછરાણને તોરે, પેટના વાયુનો નાશ કરે, તથા મોહોડામાં લેહજત આપે છે.

૫૬૨. લાલ મરચાંની ગોલી.—

૧) ભાગ લાલ મરચાંની જુકી અને ૨) ભાગ રોઈખારની જુકી. આ ખાંનેની કાકીની અંદર ગોલી બાંધવી. દર એક ગોલીનું વજન ૩૧) ગ્રેન રાખવું.

ખોરાક:—૧) થી ૩) ગોલી ખાણું ખાવાની એક કલાક આગમજ. **ગુણ:**—જીખ લગાડે છે તથા ખાણું હજમ કરે છે.

૫૬૩. ઘાંતું બેડું હોય તેનો ઉપાય.

માખણ અને શાકરનો જુકો મેલવીને ખાવું. ખીજી ગાયનું કૂધ, સુકા અંજર અને શાકરને ઉકાડીને સુમરેવું કરીને પીવું.

૫૬૪. ધાતું બેઠું હોય તેનો ઉપાય

બીજો.—સીંધવ, વજ, બાવચી, બીમી બીગડા, હ-
સદ, મરી અને પીપર એ સરવે જાણુસો સરખે
વજને લઈ છુદીને કપડાંડ કરી ૧૫) દીવસ સુધી
મધમાં મેલવીને ખાવું.

૫૬૫. ચાંઠાવાલા ચેહેરાનો ઉપાય.

૩) આંઈસ શુભાખનાં પાણીમાં ૧) દ્રામ સલફેદ
આદ્ર ઝીંકને મેલવીને ચાંઠાવાલા ચેહેરા ઉપર લગા-
ડવું, અને પછી તેને નરમ રૂમાલથી ગુછી નાખી ઘોડી
કોલ્દ ફીમ લગાડી તેને પણુ તુછી નાખવી. આ પ્ર-
માણે ઘોડા વખત લાગત કરવાથી ચાંઠાને ફાયદો
થાયછે. **બીજું.**—બદામનાં કાટલાને પાણી અથવા
શુભાખ સાથે ઘસી દરરોજ લગાડવું; તથા રાતના સુતી
વેલાએ કોલ્દ ફીમ લગાડવી. (જુઓ કોલ્દ ફીમ
ખનાવવાની રીત.)

૫૬૬. ચામડીમાં ઉલટાં ઉગતાં

નખનો ઉપાય.—ઘણા માણસનાં અંશુકાનાં નખ
ખાહેરથી વધવાને બદલે તેમની આબુખાબુની બંધે
આણી માંસમાં પેસતી જાયછે, અને તેથી બહુ દુખાવો
થાયછે, તથા કોઈ વખતે તો ચલાવું પણ નથી. એમ
થવું અટકાવવાને માટે ચમચામાં ઘોડીક ચરબી લઈ
તેને તાવવી, અને પછી બંધે આણી ઉપર રેડવી.
આ ઉપાય કરવાથી સઘણો દુખાવો નરમ પડશે,
અને ઘોડા દીવસમાં નખની ઉપર નીકલી આવેલું
માંસ ખેસી જશે, અને નખની બંધે આણી ખાહેર
નીકલી આવશે.

૫૬૭. ચાહે, લીંબુનાં ફુલની.

૧૧) આંઈસ લીંબુનાં ફુલ ઉપર ૧) પેંત ઉકલવું
પાણી નાખી ૧૦) મીનીત રહેવા દેવું. ત્યારપછી તેને
એક પ્યાલામાં ગાલી લઈ ઘોડું મધ નાખવું, અને
ગરમ ગરમ પી જવું. આ ચાહેમાં આંકરાં અથવા
તાણુને નાશ કરવાનો શુણુ હોવાથી બદલજમી ઉપર
અકસીર છે, તથા જે હિસ્ટીરીયા ઉપર આપી હોય તો
ફાયદાકારક છે.

૫૬૮. ચાહે અલસીની.—૧૧) આંઈસ
અલસીને એક ઈંડાં કોરીનાં વાસણમાં નાખી તે ઉપર
૧) પેંત ઉકલવું પાણી નામે, અને તેને ૧૧) ક-
લાક રહેવા દેવું. ત્યારબાદ તેમાં જરા મધ નાખી
ઉપયોગમાં લેવું. આ ચાહે શંદરના જેવી ચીકણી,
નરમ, શાન્તી આપનારી, રેચક, અને પીસાખ છોડવે
એવા શુણુ ધરાવનારી હોવાથી નજીસો, હાંફણ, દમ,
ધત્વાદી રોગો ઉપર ઘણી અકસીર છે.

૫૬૯. ચુનાવું પાણી.—૧૧) આંઈસ
કલીચનો અને ૧૧) પેંત જનતરથી ગાલેશું પાણી

આ બંનેને ૧) કલાક સુધી રહેવા દઈ તેવું નીતરું
પાણી નીપારી લેવું. આ પાણી છાતી ઉપરના ખ-
ટાસને તથા બદલજમીને ફાયદો કરેછે. **ખોરાક.**—
૧) ધો ૪) આંઈસ.

૫૭૦. ચુક તથા મોરચીનો ઉપાય.

કોલમનો છુકો તોલો ૧૧), છુંઠનો છુકો તોલો ૧૧),
ઠાંલા મરીનો છુકો તોલો ૧૧) અને અદ્રીણ ૧) ઘઉં
ખાર એ બધી જાણુસોને મધમાં મેલવીને ચઢાડવું,
અને ઉપરથી ગરમ પાણી પાડવું. એ એથી બે દિવસમાં
ફાયદો નહીં થાય તો ૨ દીવસ રહી ૩ ચમચા એરંડીક
લઈ છુંઠના કાવામાં અથવા આદામાં મેલવીને પાડવું.

૫૭૧. પાચણુ શક્તીનું ચુરણ.

લવંગ, એલચી, જયફલ, ખોર, વજનાગ અને અદ્રીણ
એ સરવેને ખુબ ખારીક વાટીને તેવું ચુરણ ખનાવી
તેમાંથી દરરોજ ૧ માસો ગરમ પાણીમાં ફાંકવો.

૫૭૨. ચેહેરાને ખુબસુરતી આપનારું

પર્લ વાતર.—૧) રતલ કેસતાઈલ સોપને
(સાજુને) ૧) ખાતલી પાણીમાં પીગલાઓ, અને
પછી તેમાં ૧) ખાતલી એલકોહોલ, ૧૧) દ્રામ
એઇલ આદ્ર રોઝમેરી અને ૧૧) દ્રામ લવંડરનું તેલ
ઉમેરી સઘલાને મેલવી નાખો. આ મેલવાણી ચેહેરા
ઉપર લગાડવાથી ચામડીનો રંગ શોભીતો સુફેદ થાયછે.

૫૭૩. ચોથીઆ તાવનો ઉપાય.

દેવદાર, ઝીણી હરડ, અફસાલુંમુર, રાંત ગાંબ, છુંઠ
અને આમલાં એ દરેકે દવાઓ તોલો ૧) ને વજન
લઈ તેમાં ૧૧) શેર પાણી નાખીને ઉઠાંલી તેમાં ૧)તોલો
મધ નાખી પીવું. એ રીતે જ્યાંસુધી ફાયદો થાય ત્યાં
સુધી નવો ખનાવીને પીવું.

૫૭૪. છાકતપણાનો ઉપાય.—૮)

ગરેન તારતર એમીતીકને ૪) આંઈસ ગોલાખના પા-
ણીમાં મેલવો. પછી છાકતો શખસ બેટલો દારૂ પીતો
હોય તેમાં ઉપલાં મીશમાંથી ૧) ચમચો અથવા જરૂર
પડેતો ૧૧) આંઈસ મેલવવું. આ રીતથી મી-
શાકતજને ઉલતી ઘરો અને ફરીથી છાકતા થવાની
ધારતી પડશે. યાદ રાખવું કે ઉપલી મેલવણીમાંથી
૧૧) આંઈસથી વધારે આપવું નહીં.

૫૭૫. જલંદરનો ઉપાય.—ગરેલો એક

માટીનું વાંસણુ લઈ તેમાં ખરસાંની ધુવરવું કુંથ ના-
ખી એક ધુધીબર મેદો નાખીને ખમીર જેવું કરવું
અને તેમાંથી દરરોજ સવારના ૨) માંસાને વજન
લઈ ઘંગાર ઉપર સેડીને દરદીને ખવડાવવું, અને
ઉપરથી ગરમ પાણી પાડવું. **બીજું.**—લસણની ક-
લીઓ છાલીને મધમાં નાખવી, જ્યારે તે અઠાઈ
રહે કે તે દરદીને ૪૦) દહાડા સુધી ખવડાવવું.

૫૭૬. જલોના ઇંખથી લોહી જવું
ખંધ કરવાનો ઇલાજ.—૧) ભાગ કોણાદીયનની
અંદર ૧) ભાગ કીસ્તેલાઇનદ પરકસોરાઇદ એક
આયરનને આસ્તે આસ્તે પીગલાવવું. એમાંથી ૧)
અથવા ૨) ડીપાં જલોના જખમનાં મોઢો ઉપર ઘુ-
ઠવાથી લોહી જવું દુરત ખંધ યાયછે.

૫૭૭. જાયફલની ટાંકણી.—૫) રતલ
સુદેઢ ખાંડ, ૨) રતલ કાંચનો આટો (સ્તારચ)
અને ૬) દ્રામ જાયફલનું તેલ (આઇલ એક નત-
મેગ). એમને સુંદરના પાણી સાથે મેલવી ટાંકણી
ખનાવવી.

૫૭૮. જીવજંતુનો નાશ કરવાનો
સેહેલો ઉપાય.—૩) અથવા ૪) શેર ઉકસતાં
પાણીમાં ૨) રતલ કુટકી લઇને તે પીગણે ત્યાંસુધી
રહેવા દેવી અને પછી એ પાણીને એક પીછીથી જેને
જગા ઉપર માખ, મચ્છર, માકડ, કીડી, કસારી, ઉંધધ,
કસારીયા, ઇત્યાદી હોય ત્યાં છાંટવું અથવા રેડવું,
એટલે તેઓ એકદમ નાશ પામશે. આ જંતુઓને
કુટકીને વાસ પસંદ નથી તેથી તેઓ એથી દુર નાહ-
શેછે અને જ્યાં એ લગાડી હોય ત્યાં પોતાવું રેકાણું
કરતાં નથી.

૫૭૯. એરંડીયાનો જીલાખ.—એરં-
ડીયું કુકત લીધાથી અને સુંડના કાઢાવામાં તથા આ-
દાના રસ સાથે લીધાથી એકજ રીતે અસર કરેછે.
ખીજું.—ખચ્યાંઓને માટે મધ્યમ ગરમીના સુલા
ઉપર એક ઠીકડું મેલીને જીલાખનું એરંડીયું તેમાં
ગરમ કરવું અને તેમ કરતાં તેમાં એક ઇંડું બાંજ
મેલવી નાખવું. સુલા ઉપર એરંડીયું જરા ઘાટું થવા
પછી તેમાં થોડુંક નીમક અથવા ખાંડ અને કોઇખી
ખુશબોને ભેલી પછી ખચ્યાંને આપવું. ખચ્યાં આ
જીલાખ પીતાં આંચકો ખાશે નહી, અને એરંડીયામાં
ઇંડું આઠવાથી તેઓને કાંઈ અડચણ થશે નહી.

૫૮૦. પસંદ પડતો જીલાખ.—૧)
તોસો સોનામખી અને ૧) તોસો હાકી ચાહેને ૧)
વાસણમાં નાખી તેની ઉપર ૧) કાંસીયો ગરમ ઉકલતું
પાણી નાખવું. થોડાવાર રહેવા દેઇ રંગ ઓગરયા
પછી દુધ અને શાકર નાખી ચાહેની મીશાલ પી જવું.
ખીજું.—૫) વાલ જલપ પાઉદરની અંદર ૨) દ્રામ
વેલાતી નીમક મેલવી ૧) પડીકું ખનાવવું અને તેને
થોડાં મધમાં કાલવીને ૦) શેર પાણી નાખી પી જવું.

૫૮૧. સોનામખીનો સ્વાદીજ જીલાખ.
૨) દ્રામ સોનામખીને ૧) અથવા ૨) પ્યાલાં ઘંડાં
પાણીમાં આખીરાત બીજવી રાખવી અને પછી

ખીજે દાહાડે સહવારના પોહોરમાં ઉપરડું નીતરું પાણી
ગાલી તેની અંદર કાફી ખનાવીને પીવી.

૫૮૨. એરંડીયાના જીલાખની સુધ
ભાંજવાની રીત.—જીલાખ લેવા આગમજ ના-
રંગી અથવા લીંબુની ઘાલ ચાઠવાથી એરંડીયાનો
સ્વાદ ઘણો થોડો લાગેછે. **ખીજું.**—એરંડીયું
નેટલું પીવાતું હોય તેટલું એક તમલરમાં થોડાક
ખાંનદી, અથવા વીહીસડી, અથવા રમ, અથવા જન
સાથ ભેલીને ખરાખર મેલવી નાખવું, અને એરં-
ડીયું તલીએ ઠરી જાય તેની આગમજ પી જવું.

૫૮૩. વરસમાં કેટલીવાર જીલાખ
લેવો જોઇએ.—જે તખીયત સારી હોય અને
ઝાડો હમેશાં સાફ આવતો હોય તો ૧૫) વરસ સુધી
પણ જીલાખ લેવાની જરૂર નથી.

૫૮૪. જીવાનીમાં ખાલ સુદેઢ થયા
હોય તેને માટે લેખ.—૫) કેરીની ગોટલી,
૭) આમલા, ૨) હરડાં, ૧) ખેહેડું, અને ૧૦)
માસા લોહોડાંની ખારીક જુકી. આ વસ્તુઓને એક
લોહોડાંની કડાઇમાં જુદવી જોઇએ, અને એક રાત
તેમાંજ રહેવા દઇ ખીજ સહવારના તેને પાણી સાથે
મેલવી લેખ ખનાવી ખાલને લગાડવો એ પ્રમાણે જ્યાં-
સુધી ખાલ કાલા થાય ત્યાંસુધી લગાડ્યા કરવો. એમાં
એકખી વસ્તુ એવી નથી કે જેથી લગાડનારને નુકશાન
થાય.

૫૮૫. જી તથા નીખનો નાશ કરવા-
નો ઉપાય.—છાશમાં ચણાને બીજવીને નરમ
થાય ત્યારે માથા ઉપર મસલવા અને ૨) કસાક રહી
માથું ઘાઇ નાખવું, જેથી બધી જી મરી જશે.
ખીજું.—જનલી ખાંડ તથા લીંબુનો રસ એ
ખનેને મેલવી માથાપર મસલીને ઘાઇ નાખવું.

૫૮૬. ઝીતું જનવર ગરાયું હોય
તેને મારી નાખવાનો ઇલાજ.—પાણી અથવા
પ્રવાહી ચીજ સાથે જે કોઇખી જનતું ઝીતું જનવર
હોજરીમાં ગયું હોય તો દુરત તે આદમીને ૧) અ-
થવા ૧) ચમચી સોજળે સરકો પાવો. આ ઉપાયથી
તે જનવર દુરતજ હોજરીમાં મરી જશે.

૫૮૭. ઝેર ઓઢાવી કાઢાડવાનો સે-
હેલો ઉપાય.—જે કોઇખી માણસે જાણે અથવા
અજાણે કોઇખી જનતું ઝેર ખાધું હોય, અથવા
ખુલીયાની પેટ ઘણું ખાધું હોય તેથી પેટ કુલી
આવી આકડ-વીકડ થતી હોય, તો તેના સેહેલા,
લાચ પડતો, અને બધાંથી બની આવે એવો ઉપાય
આ છે:—૧) ચમચી નીમક તથા ૧) ચમચી દરેલી

રાઇ લઇ જલદીથી એક કપ થંડાં અથવા ગરમ પાણીમાં મેલવી આ મીકસચર પાછું દેવું. આ દવા હોજરીમાં ભેલી ગઇ કે તેજ વેલા ને ચીજ તેમાં હોય તેને સાથે લઇને ઉપર આવે છે, તથા ઉલટી થાયછે, તેથી હોજરીમાંના બાર હલકો થઇ હોજરી હલકી તથા ખાલી થાયછે. ઉલટી બંધ થયા પછી ઝેરનો થોડો ભાગ અંદર રહી જાય છે, માટે ૧) ઇંડાની સુકેદી અથવા ૧) કપ ત્વાંગ કાઢી તે માણસને પીવાને આપવી, કારણ કે આ બે સાદી ચીજો ઘણા સખત કાતેલ ઝેરનો નાશ કરી નાખે છે. આ ઉપાય દાકતર આવી પોહોંચે તેટલાં ક્યારેય દાકતરને તે માણસે હુશીયારીમાં લાવવાને વધારે મેલેનત પડશે નહીં, અને તે માણસનેા જીવ જીવ પાણી દગરશે.

પટ૮. ટાંકણી ખનાવતી વખતે ધ્યાનમાં રાખવા જોગ સમજ.—સરસ ટાંકણીઓ અરબી શુંદરના પાણી સાથે ખારીક છુંદેલું ખુરું મેલવ્યાથી બનેછે. આ બંનેને મેલવી લાઢી ભેલું ખનાવી એક પતરાંની ગોલ અથવા ઇંડાના આકારની ખેલીથી કાપવામાં આવેછે, અને પછી તેને ઠુકાવા દેછે. ૧) રતલ શુંદરને ૧) પેંત પાણીમાં પીગલાવેા બેઘએ. આ પ્રમાણે સરસ જાતની ટાંકણીઓ ખનાવવામાં વપરાય છે. આવી કીસમની મેલવણીમાં કોઇબી જાતનું ખુરાખોદાર એસેન્સ, અરક, તેલ મસાલા, દવા, ઇત્યાદી, ભેલ્યાથી તે જાતની ટાંકણીઓ બનેછે. હલકી જાતની ટાંકણીઓમાં આટો મારવામાં આવેછે; પણ એને ખનાવતી વખતે એ વડગી નાખી જાય તે માટે એની ઉપર જરા જરા આટો બજરાવવો પડે છે.

પટ૯. ટુંકી નજરનો સુતરો ઉપાય.—જ્યોની નજર ટુંકી હોય—એટલે જેઓને દુરની વસ્તુ બરાબર દેખાતી નહીં હોય—તેઓએ સહવારને પોહોર બાજુ કોઇબી ચીજ ખાધા પીધાની આગમજ આ સુતરો અને સર્વથી બની આવતો ઉપાય કરવો:—પેહેલાં સારી નવો ત્રણથી તે છ ખદમને બાજવી, અને તેમાંથી બીજા કાણીને તે બીજા ઉપરની છાલને એક નાની છરીથી સંભાલથી ઓખવી કાઢાડી ચાવી ખાવી. એ પ્રમાણે બે દરેકો લાંબા વખત સુધી કરે, અને કોઇબી જાતનો દારૂ નહીં પીએ, તેા ટુંકી નજર વાલાને ઘણા ફાયદો જણાય. ઇલાદ રાખવું કે ખદામની બીજાની છાલ ગરમ ઇલા થંડા પાણીમાં નાખી કાઢાડવી નહીં પણ છરોચીજ ઓખવી કાઢાડવી.

પટ૧૦. ઠાંસો તથા સલેખમાંના ઇલાજ.—ઠાંડીથી જ્યારે ઠાંસો અને સરકમ થાયછે તે વેલાએ ત્રણ ચીજની જરૂર છે:— પેહેલું, કાંઇબી

ખાતું નહીં; બીજું, ગરમ કપડાં પેહેડી બીજાનામાં પડી રહેલું; અને ત્રીજું, તરસ લાગે ત્યારે થંડું પાણી ચાહે, અથવા કાઢી પીવાય તેટલી પીવી.

પટ૧૧. ડોકી રહી ગઇ હોય તેનો ઉપાય.—મીઠાં તેલની અંદર થોડાક કપૂર મેલવેા, અને તે તેલ દાઢાડામાં એક અથવા બે વખત મસલીને લગાડવું. તેલ લગાડ્યા પછી ફલાનલનેા એક કતકો ડોકી ઉપર લીંટાલી રાખવો, તથા બે ગરમ ઘણી કુખતી હોય તેા ફલાનલનેા શેક પણ કરવો.

પટ૧૨. તપકીરને માટે ખુરાખો.—

એક સીસીમાં ૨) દ્રામ ઓઇલ ઓફ લેવેનદર, ૪) દ્રામ એસેન્સ ઓફ લેમન, અને ૧) ઓઈન્સ એસેન્સ ઓફ બરગેમાં તાખો. આ મેલવણીમાંથી ૧) દ્રામ ૮) ઓઈન્સ તપકીરમાં ભેલ્યાથી તે ઘણી ખુરાખોદાર થશે.

પટ૧૩. તાવ સાથના સંધીવાયુંનો ઉપાય.—પેહેલાં દરદીના સાંધાઓમાં લાલ સોભે હોયતો દરદીની કસ ખોલાવી લોહી કમ કરાવવું, પછી પીપર ટાંક ૧), તથા દેવદાર ટાંક ૧) ને છુંદીને ખારીક વાટી ખવાડવું, તથા દેવદારનું તેલ સાંધાઓપર મસલવું.

પટ૧૪. તોસ્ત વાતર.—૧) પાંઈની કાતરીને આતસ ઉપર લાલ થાય ત્યાંસુધી જુએ, અને ત્યારબાદ તેને એક કકડાપરતાં પાણીનાં વાસણમાં નાખી ઢાંકી મુકો; થંડું થવા પછી ગાલીને ઉપયોગમાં લેઓ.

પટ૧૫. દલ પાણીને હલકું તથા સાકું કરવાની રીત.—કોઇબી જાતનાં બારી અથવા દલ પાણીને બે વધારે હલકું તથા સાકું કરવું હોય તેા તેને ઉકાલી થંડું પાડી પછી પીધાથી શણ કરેછે. **બીજું.**—તે પાણીના હાંડામાં એક નલીયું ગરમ કરી નાખવું; અથવા પાંઈના તોસ્તને સારી પેટે જુએ તેમાં નાખવો. આ ઉપાયથી પણ પાણી શણા કારક થાયછે.

પટ૧૬. દહરાજનો ઇલાજ.—૧) તોલો એલ્યા, ૨) તોલો મેરથુથુ, ૧) તોલો અમલસારો ગંધક, ૧) તોલો ફનસપાપડા, ૧) તોલો ક્રીની હોમજ હરદે, ૧) તોલો સુક્રા આમરા, ૧) તોલો કુતકી, અને ૧) તોલો કુવાદીઆનાં બી. એ સઘલાંને છુંદી લીંજુના રસમાં ગોલી ખનાવવી, અને તે ગોલીને પેહેલાં દહરાજને ઓખવી લીંજુના રસમાં અથવા પાણીમાં લગાડી હોય તેા દહરાજ સાકું પાયછે.

પટ૧૭. દહરાજનો ઇલાજ, બીજો.—પેહેલા કાથાથી સારી કાની ઘસવું, પછી શહેગલીના

ખાતરાં લાવી તેમાં જરા નીમખ નાખી વાટીને તેના રસ કાઢી દહરાજવાલી જગાપર ચોપડવું.

૫૯૮. દાંતનું મંજન.—૧૧) રતલ સાફ કરેલો ચાક, ૧) તોલો કપુર, ૧) તોલો હીરાખોલ, ૧૧) તોલો ચીનાધ કાથો, અને ૧૧) તોલો તાનીન એસીદ. આ સઘલાંને ખલમાં છુંદી મેલવી નાખવું, અને પછી એક સીસીમાં મજજુત શ્રુચ મારી બરી રાખવું. આ મંજન દાંતને સુકેદ અને મજજુત કરેછે એટલું જ નહીં, પણ ખીજ ઘણાક ફાયદા કરેછે.

૫૯૯. દાંતનું મંજન, આરોમેટીક.—સમુદર ક્રીણ ૪) આંઈસ, કાલામશ આરોમાટીકશ ૧) આંઈસ, કાસતીલ સાજુનો જુકો ૧) આંઈસ, અને લવંડરનો જુકો ૧૧) દ્રામ. એ બધાને બુદોબુદો જુકો કરી કપડાથી ગાલી સાથે બેલી રેવો. પછી તેમાં જરા લવંડરનું તેલ નાખી દાખડામાં બરી મુકવું.

૬૦૦. દાંતનું મંજન, કપુરનું.—ચાકના જુકાને પાણીમાં ઘોઘને સાફ કરવો. જને પ્રીવેડં ચાક કહેછે તે ૧) રતલ, કપુર ૨) દ્રામ. પેહેલાં કપુરમાં જરા જરા સ્પીરીટ ઓફ વાઇન નાખી ખારીક જુકો કરી ચાકમાં મેલવી નાખવો. એમાં ખુશખોને માટે લવંડરનું તથા શુભાખનું અતર નાખી દાખડીમાં બરી રાખવું. (એ મંજન દુખતા દાંતને ફાયદા કરનારું છે, પણ વાદ રાખવું કે તેમાં કપુરનો ભાગ વધારે હોવો નહીં.)

૬૦૧. દાંતનું મંજન, કોલસાનું.—૧) આંઈસ સોપારી, ૩) આંઈસ પ્રીવેડં ચાક. પેહેલાં સોપારીને ખાલી તેના કોલસા ખનાવી છુંદીને ખારીક કરી તેમાં ચાકનો જુકો મેલવી રેવો. (એ મંજનમાં કોઢખી જાતનું ખુશખોનું તેલ મેલવવું નહીં, કારણકે ખગડી જાયછે, એ મંજન મોહોડાનો વાસ દૂર કરેછે.)

૬૦૨ મંજન દાંતનું, તજનું.—રેડખારક ૧) આંઈસ, શુદ્ધઅરમાંની ૧) આંઈસ, ખાદ કારખોનેટ ઓફ સોડા ૧૧) આંઈસ. એ બધાને ખારીક છુંદીને મેલવી દહ તેમાં તજના તેલના ૨) ટીપાં નાખી દાખડામાં બરી નાંખવું.

૬૦૩. દુખતા દાંતનો ઉપાય.—કોઢખી જાતનો દારૂ ૧) ચમચો, દરાખનો અથવા સેરડીનો સરકો ૧) ચમચો, અને નીમખ ૧) ચમચો. એ ત્રણે એકઠું મેલવી દુખતા દાંત વાલાએ કોગલા કરવા જેથી દુખતા દાંત તરત નરમ પડશે.

૬૦૪. દાઝીયાનો ઉપાય.—ગરમ કોયલો વાતીને દાઝેસે ઠંડાણે ભરવો. **ખીજી.**—જો ખલેલા ભાગ ઉપર પીછથી ૬) અથવા ૭) વખત ઘંડાંની સુકેદી

ચોપડી હોય તો તે ખાહારની હવા ભાગવા દેતી નથી અને ચામડીને જલ્દી રૂબ લાવેછે. **ખીજી.**—ખલેલા ભાગ ઉપર ૧) કુમારનો કટકો કાપી ચીરીને ખાંધેલો હોય તો તેથી દરદને હતાવલે આરામ થાયછે. **ચોથું.**—પ્રાંનહો અથવા સ્પીરીટ ઓફ વાઇન ચોપડવો.

૬૦૫. દાઝીયાનો ઇલાજ, ખીજો.—કોડા કલી યુનો લઘ તેને પાણીમાં બીંજવેલો, અને જ્યારે ઉપર નીતરું પાણી આવે કે કાઢાડી નાખવું, એ રીતે સાત વાર કરી તેને સુકવી નાખવો. પછી તેને મીઠા તેલમાં અથવા અલસીના તેલમાં અથવા ગાયના ઘીમાં મેલવી મલમ જેવો કરી દાઝેલો જગા ઉપર મરઘીના પીછાંથી ચોપડવો.

૬૦૬. દારમછાલ ખનાવવાની રીત.—૧૧) શેર દારમના નવા ધરીયા, ૨) તોલા કારાં મરી, ૨) તોલા વધારકું જરૂં, ૨) તોલા લાલ સંચર, અને ૧) શેર મોહોટી કારી દરાખ ધરીયા કાઢાડલી. પેહેલાં દારમના ધરીયાને ખુબ ખારીક છુંદી તેમાં દરાખને મેલવી નાખવી, અને પછી તેમાં સંચર મેલવી નાખ્યાબાદ મરી તથા જરૂં જુદું કપડાણે કરો સઘલાંને એકરસ કરવું. છલ્લો, આ પાખની સોપારી નેવડી ગોલો કરી કાચના વાસણમાં બરી રાખવી, અને જ્યારે જોઈએ ત્યારે તેમાંથી એક ગોલી ચાવી ખાધી હોયતો ખાણું હજમ થતાં જુબ સારી લાગે, પેટ સાફ આવે, અને અજરણ, વાધુડું દરદ, તથા અમવાયુનો નાશ થાય. કોઢની ખુશી એથીજ જુલાખ વધારે લાવવાની હોય તો એની ૨) ગોલી સાથે સોનામખીની જુકી ૧) તોલો મેલવી ખાવી, એટલે પેટ વધારે આવશે. આ ગોલીનાં મધુરપણથી સોનામખીનો ખરાખ વાશ દૂર થાયછે.

૬૦૭. ધતુરાનાં ઝેરનો ઉપાય.—નવા વાંસ કપાસને છુંદી દુધમાં ગરમ કરીને તે દુધ ઘણું પાય તો ધતુરાનું ઝેર ઉતરી જાય.

૬૦૮. ધાત જાતી હોય તેનો ઉપાય.—૧) તોલો એખરો, ૧૧) તોલો ગોખરૂ, ૨) તોલા મુંઠ, ૧) તોલો કાલી મુસલી, ૧૧) તોલો ઘોલી મુસલી, ૧) તોલો સતાવરી, અને ૧૧) તોલો કાતરી નગોરનું મુલીયું. એ સઘલાંને વાટી કપડાણે કરી તેમાં ૧૬) તોલા છુંદેલી શાકર ભેલવી. **ખોરાક:**—દર સહવારના ૧૧) તોલો, ૧) શેર અથવા ૧૧) શેર ગાયનાં દુધ સાથે.

૬૦૯. ધાત જાતી હોય તેનો ઉપાય ખીજો.—હીમજ હરડ, ખેહડાંની છાલ, આમરાની છાલ, કાલાં મરી, મુંઠ, પીપર, મોઠ, અને જેઠામાસી એ દરેક ૨) તોલા ભેલી, અને ગદનાનાં ખીજ, સુવા

અને ચીતરો એ ત્રણ ૧) તોલોને આસરે લેવી, અને એ સરવે કુટી કપડ છાંદ કરી ૧૫) તોલો સોહોડાંની, છુટી મેલવી તેમાં બઢાંમના તલનો હાથ દેવો પછી શાકર તથા મધનો શીરો બનાવી તેમાં સઘલી દવા ભેલી હથ ઉપરથી ૪) માસા કસતુરી વાટીને નાખી મેલવી ફેલું. એ પાક દરરોજ ૦૧) થી ૦૧૧) તોલો સુધી લેવો. (એ પાક છ માસ રાખીને વપડસમાં લેશે તો વધારે ફાયદો થશે.)

૬૧૦. ધાતપુષ્ટ ચુરણ.—શતાવરીનાં મુર, કાંસરીનાં બીજ, કાચકાની બીજ, એખરાનાં બીજ, ગોખર, ઉજલા તલ, અને અરદની દાલ. આ સાત વસાણા સરખે વજને લઈ છુટી બારીક કરવાં, અને પછી કપડછાણ કરી તેમાંથી ૦૧૧) તોલો ફાકી ઉપરથી ગરમ કરેલું ગાયતું દુધ પીવું.

૬૧૧. ધાતપુષ્ટ ચુરણ બીજી.—માચ-રસ, અક્કલગરો, કાલીમુસલી, ઘોલીમુસલી, બજુકલી, ઇંદ્રવ, મીઠા ગોખર, ગલોસત્વ, સુકાં વરણુંદા, કહ્યાં, ઉટીગન, બલબીજ, એખરો, ચીનીકપાલા અને બાવચી એ સરવે જણસોને સરખે વજને લઈ બારીક છુટીને ચારણીએ ચાલી તેવું વજન કરી તેથી બમણી ખાંડ તેમાં મેલવી નાખી ભરી રાખવી, અને દરરોજ સહવારના હથેલી ભરીને એક ફાકી ખાવી.

૬૧૨. નજલાનો સાધારણ ઉપાય.—નજલાનું દરદ ઘણું તીક્ષ્ણ થાય છે, માટે જ્યુ આ દરદનું જોર માલમ પડે કે વુરત ૧) દ્રામ કમપાઈંદ એકા રૂપાખર્ લઈ તેને થંડાં પાણીમાં મેલવી પીવું, કારણ કે નજલાવાલાં આદમીનો કોડા ધણીખરો કબજ રહે છે. પેત સાફ આવ્યાપાદ ૨૦ થી તે ૩૦ ટીપાં વાઈન એકા કોલચીકમના લઈ ૧૧) આઈંસ ગરમ પાણી સાથે, અથવા પીરવીચન બાર્ક ના કાવા સાથે દાહાડામાં એ અથવા ત્રણ વખત આપ્યાથી એ દરદ-વાલાંને સારો ફાયદો થાય છે.

૬૧૩. નસકોરી કુટી હોય તેનો ઉપાય.—નસકોરી કુટવાથી નાકમાંથી સોહી નીકલવા માંડે છે, માટે જેની નસકોરી કુટી કે વુરતખ માયાં તથા ચેહેરા ઉપર થંડું પાણી રેડવું, નાકને થોડા વખત દાબી રાખવું. અને એમ કરવાથી જો સોહી બંધ નહી થાય તો વાંદલીના અથવા કપડાંનાં દુધા નસકોરાંમાં ખોસવા, અને એ અથવા ત્રણ દાહાડા સુધી કાઢાડવા નહી.

૬૧૪ નસકોરી કુટી હોય તેનો ઉપાય.—બીજો.—કીંદર, અરીણ, મજા, તથા કરોલી-આનો ગર એ દરેક જણસ એક એક ફોહોડીઆ ભાર લઈ બારીક વાટીને તેનો કાકડા બનાવી નાકમાં રાખવો. બીજી.—જેતરમાંની કાલી મત્તાડીને પાણી

માં બીજવીને તાલવા પર મુકે અથવા સુંધે તો તરતજ સોહી નીકલવું બધ થઈ જાય છે.

૬૧૫. નાખ બંધ થાય તેનો ઉપાય.—કોણ ઘણેડાના પીશાબમાં મેલવીને નાખમાં ટીપાં મુકવાં. બીજી.—ખંદામના રસનાં નાખમાં ટીપાં મુકે તો તેથી બી ફાયદો થાય છે.

૬૧૬. નાડ તથા વાલાનો ઉપાય.—ઇસખચુલના બી ચલાખ અથવા દુધમાં મેલવીને વાલા વાલી જગા પર ચોપડવું, તથા શીકેતરી એલીએ કાસનીના (ગલીના) પાતરાંને વાટીને તેના પાણીમાં મેલવીને પીવું. તે એવી રીતે કે પેહેલે દીવસે ૨) માંસા, બીજ દીવસે ૪) માંસા, અને ત્રીજે દહાડે ૦૧૧) તોલો એ રીતે પીધાથી વાલાનું દરદ તદન દૂર થાય છે.

૬૧૭. નાડ તથા વાલો કોઈ દીવસ થાય નહી તેવો ઉપાય.—મોટી હરડેદલ, એહેડાંની છાલ, આંમલાંની છાલ, સુંઠ અને જીંગા-લ્યો નીસેતર એ બધા વાણને સરખે બાજે લઈ છુટી ચારીને મધ અથવા શાકરના શીશમાં પાક કરી મુકવો, અને દરરોજ સહવારના તે મધથી ૪) માંસા ખાવો અને ઉપરથી ગરમ પાણી પીવું. એ પ્રમાણે ૨૦) દીવસ સુધી આધાથી એ દરદ ફરી થવું નથી.

૬૧૮. પગે તથા હાથે રસવીકાર થયો હોય તેનો ઇલાજ.—૨) તોલો અરીણ, થોડા કારી દાંડીના ધતુરાનો રસ, અને થોડા જેમેકા રમ દાર. એ સરવેને ખલમાં એકરસ કરી ૭) દાહાડા સુધી ભરવું. આ ઉપાયથી દરદ નરમ પડે છે. બીજી.—સુજેલા પગ ઉપર પેહેલાં છરીથી જરાજરા ધા કરીને દાંડીના ધુવરનું દુધ ભરવું. ત્રીજી.—પથરની મુખધ, પાણીમાં ઘસીને ભરવાથી પણ સોજો ઉતરી જાય છે.

૬૧૯. પગ અથવા શરીર ફાટી ચીરા પડે તેનો ઉપાય.—રાલ ટાંક ૧૦), મીણ ટાંક ૩), ગોલ ટાંક ૧) અને ઘી શેર ૦૧). એ સરવેને ગરમ કરી નીચે ઉતારી થંડું પડે ને જ્યાં ચીરા પડ્યા હોય ત્યાં મસલવું.

૬૨૦. પથરીનો ઉપાય.—અક્કલગરો, ગોખરનાં મુલ, તુલસીનાં પાતરાં, પાખાણબેદ, એરંડ મુલ, પીપર, જેઠીમધ, ઘાસવું મુલ, નગોડ, લવંગ, અને સુંઠ. આ સઘલાં વસાણાં ખરાખર વજને લઈ ખોખરા કરી પાણી સાથે દહાલવાં, અને નીચે ઉતારવા પછી થોડી એલચીને બારીક કરી તેમાં નાંખી પીવું. એ પ્રમાણે સાત દાહાડા પીએ તો પથરીના દરદને ફાયદો માય. આ દરદવાલાંને તાલ મુલ આધાથી પણ ફાયદો થાય છે.

૬૨૧. પથરીનો ઉપાય બીજો.—

મોઢાટી હરડે, બેહોડાં, પપાનભેદ, ગરમાહો, ધમાસો, ઘાણા, ગોખરૂં તથા કાકડીના બી એ સરવે વસાણા સરખે વળને લઈ ખોખરાં કરી ઉકાલી નીચે દેતારી થંડું પડે ને પાટલીમાં ભરી રાખવું, અને દરરોજ સવારના ૧) ગલાશ પીધાથી પથરી પીગલીને ભૂકો થઈને સાફ થાય છે. એ રોગવાલા તાજાં મુલાં ખાય તો તેથી બી કાયદો થાય છે.

૬૨૨. પથરીનો ઉપાય ત્રીજો.—

ટંકણ-ખાર ખારીક વાટીને તાઢાંમાં પાણીમાં કુકાડે તો પથરી રાખની માફક સુરેચ્છરા થઈ જશે. (એ રોગપર કુધ, ગોખ, મીઠાઈ, ઘી વગેરે ભારી ચીજ ખવડાવવી નહીં.)

૬૨૩. રાઇનું પ્લાસતર.—

આ શુણકારક પ્લાસતર કરતી વેલાએ પાણીને ખદલે ઇંડાંની સુકે-દીને રાઇ સાથ મેલવવી. આ પ્લાસતર ગમે એટલા કલાક સુધી ચાંમડીપર રહ્યું હોય તોપણ તેનાથી ખલીસતર ઉઠવું નથી તથા ચામડી લાલ થતી નથી, પણ શુણ પાણી તથા રાઇના પ્લાસતર જેવેજ કરે છે.

૬૨૪. પ્લાસતર ખલીસતરીંગ.—

પીણુ ૭ા) આંઉસ, ખકરાંની ચરખી ૭ા) આંઉસ, કુકરની ચરખી ૧) આંઉસ, સફેદ રાસ ૩) આંઉસ. એ સઘલાને એક વાસણમાં નાખી ચુલાપર મુડીને એકરસ કરવું. પછી નીચે દેતારી જરા ખંધાવા આવે તેની અગાઉ ૧) રતલ કેનધારીદીથાને ઘણાજ ખારીક ભૂકો તેમાં નાખી સારી રીતે મેલવી દેવું. એ મલમ ખલીસતરની જગા પર કામમાં આવે છે, એ મલમની આગરી વેલાતી સફેદ ચાંમડાં પર ખનાવવી.

૬૨૫. સીમપલ પ્લાસતર.—

મધમાખનું મીણુ ૩) આંઉસ, ખકરાંની ચરખી ૨) આંઉસ, પીલી રાજન ૨) આંઉસ. એ સઘલાને એક વાસણમાં નાખી ચુલાપર મુકવું, અને તે થંડું પડે ત્યાં સુધી હીલવી-આ કરવું.

૬૨૬. પસીનાથી થતી નખલાઇનો ઉપાય.—

હાથની હથેલી, પગનાં તલીયાં, અથવા કાખમાંથી ઘણા પસીનો જાય તે સારો નથી, અને તેથી નાકવતી ઘણી થાય છે. એનો મુલ ઉપાય એજ કે સાજી તથા પાણીથી આંગને ઘેઈ સાફ રાખવું.

૬૨૭. પાકેલાં ગલાંને સુધારનારી ટાંકણી.—

૧) રતલ છુંદેલી ખાંડ અને ગમ ને ગેફ્રેથ નામના ચુંદરડું મીઠા કરવાને જોઈએ એટલું પાણી. અથવા અરક પછી આ મેલવાણીમાં થોડું લાલ મરચાંનું એસે-સ, અથવા સરકો લેહેજત આપવાને માટે ઉમેરીને તેની ટાંકણીઓ ખનાવી રાખવી. આ ટાંકણી ગલાનાં ફરરને, હોજરીને, તથા શ્વાસને ઘણા કાયદો કરે છે, અને મૈથી હોઠને રંગ પણ વધારે લાલ થાય છે.

૬૨૮. પાઠાનો ઉપાય.—

એ દરદ ઘણું ન થાટકી છે તેથી એ થતાંને વાર તેની ઉપર જલે મુકાવવી, જે એથી જરા કાયદો મલમ પડે તો બીજા વાર પણ મુકાવવી. ત્યાર પછી તે પાક પર આવે તો તેને નસતરે કરી ચીઘવી તેવું રગદલ કાઢાડી નાખવું. પછી તેને સાફ કરી નીચે કહેલા મલમની પટ્ટી મારવી. રાજન તોલા ૫), પીણું મધ તોલા ૫) અને મીઠું તેલ તોલા ૫). પેહેલાં મીણુને તારીને તેમાં રાજનનો ભૂકો ખારીક વાટીને નાખવો, તે એકરસ થાય કે તેમાં મીઠું તેલ નાખી હીલવીને તરત છુંગડાથી ગાબી નાખવું. થરેને પછી તેની પટ્ટીઓ મારવી.

૬૨૯. પાણીમાં સોમલ હોય તેને પારખવાની રીત.—

સોમલ પાણી કરતાં પાા) ઘણું બારીછે, અને ૩૬૦) અંશની ગરમીથી પીગલે છે. સોમલ હરએક પાણીમાં હરો તો તેનો રંગ કરો દેખારો નહી, પણ તેમાં થોડાંક ટીપા હાઇદ્રો-સલ્ફ્યુરિક એસીદના નાખ્યાથી પાણી તુરત પીલા રંગવું થઈ જશે, એટલે ખચીત નાણવું કે તે પાણીમાં સોમલ છે.

૬૩૦. પાણી સાથે ભમરો ગરાયો હોય તેને મારી નાખવાનો ઉપાય.—

જે કોઈ માણસથી અજાણતાં પાણી સાથે ભમરો ગરાયો હોય તો તેણે તુરતજ ૧) ચમચો ભરી નીમક ખાઈ જવું, એટલે ભમરો નીમકના ખારથી હોજરીમાં મરણ પામશે, અને એથીજ તેનો ચટકો નરમ પડી માણસને શંકા દુખ થશે નહી.

૬૩૧. પાંઉનાં તોસ્ત ખનાવવાની રીત.—

તોસ્તને માટે તાજું પાંઉલેવું નહી, પણ ૨) દાહાડાડું વાસી હોય તો વધારે સારું. પાંઉની ૦) ઇંચ જડી જેટલી જોઈએ તેટલી કાતરી કરી તેની ઉપરની અને કોર આગલની પોપડી ઓખવી કાઢાડવી, અને તેમાંને ઘણા ધીમા તાપ આગલ ગણેલ ઉપર મુકવી. જ્યાંસુધી તેઓ રતાસ ઉપર આવે ત્યાંસુધી ફેરવ ફેરવ કરવી. સંભાલ રાખવી કે તોસ્ત કાલી થાય નહી.

૬૩૨. પીસાખમાં તેલનો છાંટે નાખવાથી પરીક્ષા.—

પીસાખમાં તેલનો છાંટે નાખતાં વાર નીચે જઈ તરતજ ઉપર આવે અને તેમાં આંતરડું પડે અને તેનો રંગ કાલો હોય અથવા તાંબા જેવો હોય તો તે માણસને ઘણું ખોમાર. સમજવું, જે પસરી ગયો તો ખીમારી સેડેજ નાણવી, જે નવેાને તેવો રહી નીચે એસેતો ખીમારી ઘણીજ નાણવી, જે વાકુંનો જોર વધારે હોય તો તરત પસરી

જશે, જે પીતલું જેર વધારે હોયતો ઉપર પરપોટા આવી પીસાખનો રંગ પીણા અને પીસાખ ગરમ દેખાશે.

૬૩૩. પીસાખ બંધ થઇ હોય તેને છોડવવાનો ઉપાય.—જુરો ખાર તથા ઉંદરની લાંડીને છુંદી કપડછાણ કરીને ફટી ઉપર લેપ કરે તથા પેટ ઉપર ચોપડે, અને તે ઉપર મુલાના પાતરાં બાંધે તો તુરત પીસાખ છુટે.

૬૩૪. પીસાખ બંધ થાય તેનો ઉપાય, બીજો.—ઘાંઘાના બી, ગોખર, કપાસ, તથા કાકડીના બીજ એ સંધવી જણસો ૨) તોલાને આસરે લઈ ખોખરી કરી ૧) શેર પાણીમાં ઉકાલીને પાણી શેર ૧) રેહુ ત્યારે તેમાં શાકરની ચાસણી આપીને દરદીને પાવું. જ્યો ૧) કલાક પછી પીસાખ છુટશે.

૬૩૫. પીસાખ સાથે શાકર જતી હોય તેનો ઉપાય.—આ દરદવાલાં આદમીએ દરરોજ ખોદલી હવામાં ફરવાની કસરત રાખવી, સાંધથી નીત્ય અંગ ધોઈ સાફ રાખવું, અઠવાડિયામાં બે વખત એક ચમચો કારખોનેત ઓફ્ર સોદા પાણીમાં નાખી તે પાણીથી અંગોલ કરવી, જેમ બને તેમ પદનની સપાટી ઉપર સુરજની રોશની પડે તેમ કરવું, અંધારામાં ખેસી રહેવું નહીં, અને તીંકયર ઓફ્ર પરકોરાઈદ ઓફ્ર આમ્બેરન (હોહોડાંનો અરક) ૧૫) ટીપાં, ટિંકયર ઓફ્ર નકસ વોમીકા (ઝેરી કચુરાનો અરક) ૩) અથવા ૧) ટીપાં, અને કોરેત ઓફ્ર પો તારા (એક ભતનો ખાર) ૨૪) થી ૩૦) ગરેન લઈ ૩) ગલાસ પાણીમાં મેલવીને એકએક ગલાસ દાણડામાં ૩) વખત પીવું. ખાવામાં ઘણું તાજું માખણ સાથે થુલાવું પાંઉ અથવા રેંટલી, ગોરા, ચાવલ, ઘોડા પટેટા, મકરન કેક, અને કોઈ કોઈ વખતે થોડા સુકો મેવો; કોઈ કદાચ શોક થાય તો ચમપીન પીવો.

૬૩૬. વારેવાર પીસાખ થતી હોય તેનો ઉપાય.—સુવા શેર ૧), મેંદા શેર ૦૧), શુંદર શેર ૦૧), રાતી ખાંડ શેર ૧૧), અને ઘી સોજ શેર ૦૧૧). એ સરવે જણસોને છુંદીને તેમાં ઘી તથા ખાંડ નાખી તેના લાડવા શેર ૦૧) ને આસરેના વાલવા, અને દરરોજ સવારના નરને કોઈ એકકો લાડવો ખાવો. **બીજું.**—દરરોજ સવારના ૯) ટાંક કાલા તલ ખાધાધી પણ પીસાખ બંધ થઈ સરેશતા પ્રમાણે થાયછે.

૬૩૭. પીસાખમાં તનખ અથવા જલન થાય તેનો ઇલાજ.—એલચી, અડસા,

પખાણભેદ, સફેદ એરંડાની જડ, સીલાજત, અમલસારો ગંધક અને જવખાર એ બધી જણસો ટાંક ૧) ને વજણે લઈ ખારીક છુંદીને કપડ છાંડ કરી દરરોજ ટાંક ૧) ની કાકી ખાઈ ઉપરથી થંડું પાણી પીવું.

૬૩૮. પીત કુતી નીકલ્યું હોય તેનો ઇલાજ.—આખાહલદ દહીમાં મેલવી ચોપડી હોય તો પીત નરમ પડેછે.

૬૩૯. પેપરમીન્ટની સરસ તાંકણી.—

૧) આંઈસ સફેદ ખાંડ ૩૬) ટીપાં પેપરમીન્ટલું તેલ અને ૨) ઇંડાની સુફેદી. એ સંધવી ચીજોને સારીપેટે મેલવા નાખી મનપસંદ કદની તાંકણીઓ બનાવવી.

૬૪૦. પેસ્ટ ગોલાખી (દાંતને ઘસવાની).—સમુદર ફીણ ૧) આંઈસ, ચાક ૨) આંઈસ કીરમજ ૦૧) દ્રામ, હની ઓફ્ર રોઝીઝ ૩) આંઈસ, ગોલાખતું અત્તર ૧) ટીપાં. એ દરેકને ખારીક છુંદી ચારી કાઢાડી મધમાં મેલવી તેમાં અત્તરના ટીપાં નાખી સારી પેટ મેલવીને દાખડામાં બરી રાખવું.

૬૪૧. પેસ્ટ રૂપેનીશ (દાંતને ઘસવાની).—કેસતીલ સાજુનો લુકો ૨) આંઈસ, સમુદર ફીણ ૨) આંઈસ, હની ઓફ્ર રોઝીઝ ૫) આંઈસ સમુદર ફીણનો લુકો કરી ચારી કાઢાડીને સાજી તથા મધની સાથે સારી પેટે લાઢી જેવું મેલવી દાખડામાં, બરી રાખવું.

૬૪૨. પેસ્ટ વેનીલા (દાંતને ઘસવાની).—સીનકોના ખાકનો લુકો ૨) દ્રામ, લવંગ ૦૧) દ્રામ, સફેદ ખાંડ ૧) આંઈસ, સમુદર ફીણ ૦૧) આંઈસ સંગેમરમરનો ખારીક લુકો ૦૧) આંઈસ, એમાં કેશરનો શીરો નાખી ઉપર પ્રમાણે બરી રાખવું.

૬૪૩. પેસ્ટ વાયોલેટ (દાંતને ઘસવાની).—ચાક ૩) આંઈસ, સમુદર ફીણ ૩) આંઈસ ખાંડ ૨) આંઈસ, આરીશ રૂટનો લુકો ૧) આંઈસ, સમાલટ ૦૧) આંઈસ. એમાં વાયોલેટનો શીરો નાખી મેલવીને લાઢી જેવું બનાવી ઉપર પ્રમાણે બરી રાખવું.

૬૪૪. પેટમાં દુઃખે તેનો ઇલાજ.—ચીનીકખાલા, અકલગરો, સુંઠ અને પીપર એ સર્વ સરખે વજણે લઈ છુંદી બીજી કરી દરરોજ સવારના ૦૧) તોલાને આસરે મધમાં મેલવીને ચાતવું. **બીજું.** વાંસકપુર, આલુ ખોખાર, ખોરના ઠલીઆ, એલચી, સુંઠ, સમાક, સરખાઓ, કેસર કસતુરી અને કપુર એ સર્વ સરખે વજણે લઈ છુંદી તેમાં ૩) ભાગ ખાંડ મેલવીને દરરોજ સવારના હથેલી બરીને કાકવું.

૬૪૫. પોલતીસ, ગાજરની.—ગાજરને પાણીમાં ઉકાલી તથા છુંદીને બાંધવું. ખરાબ ચાંડણ

દરદ નરમ પાડવાને તથા તેનો વાસ દુર કરવાને આ પોલતીસ ઘણી ઉપયોગી છે.

૬૪૬. પોલતીસ, કાંદાની.—આ પોલતીસ ગાજરની મીસાએ પનાવવી. એ ગર શુભગને ઘણી જલનીથી પાકવે છે.

૬૪૭. પોલતીસ, ખસખસના પોશની.—ખસખસના પોશને પાણીમા ખુબ ઉકાલો તેમા પાંઉ-નો ગર મેલવીને પોલતીસ પનાવવી. આ પોલતીસ-થી દરદને આરામ મલે છે,

૬૪૮. પોલતીસ, કોલસાની.—સાધારણ પાંઉની અથવા અલસીની પોલતીસમાં ખારીક કોલ-સાની છુકી મેલવી દેવી. એ પોલતીસથી ચાંડાનો ખ-રાખ વાસ દુર થાય છે, પણ એને વારેઘડીએ બદલ-વી જોઈએ.

૬૪૯. પોલતીસ, પાંઉની.—વાસી પાંઉ-ની બીડી કાતરીએ કરી તેને વાસણમાં મુકી ડુબે ત્યાં સુધી ખલખલતું પાણી રેડી મૂલા ઉપર મુકી કકરો આપવે, અને પછી કપડાંમાં એ સવડું નાખી પાણી નીચવી કાઢાડવું.

૬૫૦. પોલતીસ, અલસીની.—એક ચાં-ખાના કાંસીઆને ખુબ ગરમ કરી તેમાં ખલખલતું પાણી રેડી એક હાથે અલસીનો આટો નાખતા જવું અને બીજા હાથે ચમચાએ ઝડપથી હીલવતાં જવું, તે જ્યાં સુધી ખોર જેવું થાય ત્યાં સુધી આટો નાખીને મેલવવે, આ બધું ઝડપથી કરવું, નહીં તો પોલતીસ થંજી પડી જશે, પછી સુકાં કપડાં ઉપર ઝડપથી ચો-પડી કપડાંના છેડા જરા વાલીને ખીમારના આંગ ઉપર મુકી દેવી.

૬૫૧. ફાટેલા હોઠનો ઉપાય.—૨) આંઈસ સ્ટ્રેફ મીણ અને ૬) આંઈસ મીઠી બદામનું તેલ. આ બંનેને તાવી ગરમ હોય તેટલાંજ તેમાં શુલાખનાં અત્તરની એક નાની ચમચી નાખવી હોઠ ઉપર આ મેલવણી ચોપડવાથી ઘણા કાયદો થાય છે.

૬૫૨. બદ અથવા વેરમાં ગાંઠ થાય તેનો ઉપાય.—એ દરદ કાતરામા થાય છે, જે એનેા જોર નરમ હોય તો ઇંડાની સફેદી સફેદ કટકાપર લગાડી તેની પટ્ટી મારવી જ્યો બેસી જશે. જે એમ કરતાં કાયદો નહીં માલમ પડે તો તરતજ એ વાર જરો મુકાવવી. પછી તેની ઉપર પોલતીસ પાંધી પાકવવી, જે પોતાની મેલે નહીં કુટે તો ડકટર પાસે નસતર મરાવી તેમાં ખેરજના મલમનો કાકરો તથા પતી મારવી. (જુઓ ખેરજનો મલમ પનાવવાની રીત.

૬૫૩. ખરોલ તથા અભેતરીનો ઇ-લાજ.—રાઈ ટાંક ૯) લઈ ગાયના મુતરમાં મેલવીને દરરોજ સવારના પીવું.

૬૫૪. બચ્ચાંનાં દાંત કુતવાનાં દરદ નો ઇલાજ.—૧) ચમટી સુરાખારને મધ સાથે મેલવી બચ્ચાંના પારા ઉપર ઘસવું, એટલે બચ્ચાંને ઘણા આરામ થશે.

૬૫૫. ખાલકની માતાના થાનમાં કુધ વધારવાનો ઇલાજ.—સફેદ સોજ તલ શેર ૧૦) અને ૧) ખાટલી સોજે કોઈબી જતનેા વાઈન લઈ તેમાં એક રાત તલને બીજવી રાખતા, પછી સ-વારના તેને ચોલીને કપડાંએ ગાલીને ખાટલીમાં બ-રી મુકવું. અને દહાડામાં તરાણ વાર પીવું. અને કું-ચો નીકલે તે થાંપર ખાંધવેા.

૬૫૬.—ખાલકની માતાના થાનમાં કુધ વધારવાનો ઇલાજ, ખીજો.—ગાજરના બીજ, કાંદાના બીજ, સલગમના બીજ, મુલાના બીજ સુઆ, વરીઆલી એ સધલી જણસેા તથા લુજેલા ચણા સરખે વજણે લઈ ખારીક છુંદીને એક વાસ-ણમાં બરી રાખવું. અને દરરોજ સવારના ૧૦) થી ૨) તોલા સુધી ફાકી ઉપરથી ગાયનું અથવા બકરીનું કુધ ૦૧ શેર) થી ૦૧) શેર સુધી પીવું.

૬૫૭.—ખાલકની માયની થાનની ટીચકીના દરદનો ઉપાય.—ખાલકને ધવાડતી વખતે જે થાનની ટીચકી ઘણી નાજુક થઈ જાય, અથવા તેની ચામડી ઉપર ચીરાં પડે, તો એક ઇંડાની સફેદી સાથે ખાનદીને ખરાખર મેલવી તે ઉપર એ મેલવણી દહાડામાં ૨) અથવા ૩) વખત લગાડવી. ધવાડતી વેલા એ ટીચકીને ઘોઈ સાફ કરવી. પણ જે ધવાડતી વખતે ટીચકી ઘણી કુખાય તો તે ઉપર રખરની ખેટણી આવે છે તે ટીચકી ઉપર લગાડી ખાલકને ધવાડાવવું, એટલે ટીચકીનું દરદ ઓછું થશે, અને ખાલકને પણ તેમાંથી કુધ ખેંચવાને કાંઈપણ અડચણ થશે નહીં, તથા આ ઉપાયથી ટીચકીની ચામડી પણ જલદીથી દરોરત થઈ જશે. **ખીજું.**—જે ખાલકને જન્મ આપવાની આગમજ્યી થાનની ટીચકીને દારમનીચાલના ઉકાલાથી વારંવાર ઘોયા કરે તો તેની ચામડી સખત થાય છે, અને પછવાડેથી તેને ઉપલી કીસમની કાંઈપણ ઇજા એકાએક થતી નથી.

૬૫૮.—ખાલને મજબુત કરવાનો ઉ-પાય.—આંખલાં શેર ૧) ને ૩) રાત સુધી પાંણીમાં બીંજવી રાખી તેમાં ગાયનું ઘી શેર ૧) નાખી ચુલા-પર મુકી ગરમ કરવું, જ્યારે તેમાંનું બધું પાણી ખ-લી જઈ તેમાં નરદન ઘી રેહેકે નીચે ઉતારી થંડું પડ-ને જ્યાંથી ખાલ ખરતા હોય ત્યાં મસજવું. જે ખા-લ વધારવાની મરજ હોયતો આંખલાંનું તેલ બરવાથી ખાલનો વધારો થાય છે.

૬૫૬. ખાલ કાલા કરવાનો ઉપાય.

ખાખરાના જડની છાલ ખારીને તેની રાખ ટાંક ૧૦) તથા ખારેલી સીપને ચુનો ટાંક ૨૧) લઈ એક વાસણમાં નાખી તેની અંદર બાંગરાનો રસ નાખી ૮) દીવસ સુધી ઘૂંટીઆં કરવું. પછી તે એક પાટલીમાં ભરી રાખી જ્યાં સફેદ ખાલ હોય ત્યાં મસલીઆથી કાલા થાયછે. **ખીજી.**—કાલા બાંગરાની જુકીની એકેક ફાકી આસરે ૨) વરસ સુધી ફાકે તો સદા ખાલ કાલા રહે.

૬૬૦. બેહેરાપણું.—જે લાંબા બીનાયલા ખાલને ઘણા વખત સુધી સુકા કર્યા વગર પોતાની મેલે સુકાવા દીધા હોય તો બેહેરાપણું નીપજેછે. આ ઉપરથી આપણી દેશી સ્ત્રીઓએ એતવણી લેવી.

૬૬૧. બેહેરાપણાનો સહેલો ઉપાય.

જે બેહેરા માણસ રાતના સુતી વેલાએ એક અથવા બે ટીપાં છુખડનાં તેલનાં કાનમાં નાખ્યા કરે તો તે સાંભલતો થાય.

૬૬૨. બોખડી બોલીનો ઉપાય.

બોખડાં માણસે વાંચતી વખતે ધીરે અવાજે વાંચવાને શરૂ કરવું, અને એમ વાંચતાં વાંચતાં આરતે આરતે અવાજને વધારતા જવું, તે એટલે સુધી કે અવાજ મોહોટો નીકળે. આ રીતથી ઘણા બોખડાં માણસોને ફાયદો થયેલો જણાયોછે.

૬૬૩. જીખ ઘણીનો ઉપાય.

જીખનો હાર ઘણો હોય, તથા અન ઘણું ખાતો હોય, તેણે ઘી, માખણ, મલાડી, કુધ, દહીં ઇત્યાદી, ચીકણી ભારી વસ્તુઓ વધારે ખાવી, એટલે આરતે આરતે તેની જીખનો ઘણો હાર નરમ પડતો જશે. ઘણી જીખનો હાર ગરોખ માણસને ઘણા ભારી પડે.

૬૬૪. જીખ થોડીનો ઉપાય.

જીખ સારી લાગતી નથી અને ખાધેલું હજમ થઈ શકતું નથી તેણે ઘણું જ હલકું છતાં સુતરું ખાણું ખાવું, તથા ખાટી, તીખી, કડવી, એવી હજમ કરનારી વસ્તુઓ ખાવી; કુધ, દહીં, ઘી એવી ભારી વસ્તુઓથી પરહેજ રહેવું, એટલે તેની જીખ લાગવાની ગયલી શક્તિ ધીમેધીમે પાછી આવશે.

૬૬૫. મરડાનો ઉપાય.

કેરીની ગોટલી, ખીલી ધાવરીના કુલ, મોચરસ, સુકા, ખરોતી (નાંજુના દહીંઆ), અજમા, કંતાનના ખીજ, ઇદર-જવ. એ જણસો ખરાખર વજણે લઈ ઝીણું છુદીને તેમાંથી દરરોજ ૨) તોલા દહીંમાં મેલવા સવારના પોહોરમાં ખાવું. એ પ્રમાણે ૭) દીવસ સુધી ચાલુ રાખવું.

૬૬૬. મરડાનો ઉપાય ખીજો.

ધાવરીના કુલ, વરીઆલી, શાકર, નયકલ, એ દરેક જણસો ૪) ટાંકને વજણે લઈ પાણીમાં વાટીને તેની એકેક ટાંકની ગોલીઓ વાલવી, અને દરરોજ સવારના એકેક ગોલી ખાવી. **ખીજી.**—શાકર ટાંક ૧) તથા અડુસો ટાંક ૧) ને છુંદી છુકો કરી કુધમાં મેલવી દર રોજ સવારના ખીવું.

૬૬૭. મખાખરીનો ઉપાય.

તરાએ-મન ટાંક ૨), મરી ટાંક ૨), પીપર ટાંક ૨), અને કર્યા-તાંના પોંદડાં ટાંક ૨) એ સઘલાને ખારીક છુંદીને ચાલી તેમાં ગોલી વડે એટલો ગોળ નાખી દરેક ગોલી ૨) ટાંકની વાલવી, અને તે દરરોજ સહવારે થંડા પાણી સાથે ખાવી.

૬૬૮. મલમ કાથાનો.

પેંત ઓલીવનાં તેલની અંદર ૨૪) આઈંસ પીલી રાલને પીગલાવવી, અને પછી તેમાં ૧) આઈંસ ફટ-કીની ખારીક જુકી અને ૩) આઈંસ કાથાની ખારીક જુકીને હમેરી એકરસ કરવું. ગરમીના દાહાડામાં ખીજ સાધારણ ચરખીના મલમ કરતાં આ મલમ શુભમાં, આંડાં, તથા નાસુર ઉપર ઘણા અકસીર છે.

૬૬૯. મલમ ઇંડાંનો.

મધમાખનું મીણ ૪) દ્રામ, બદામનું તેલ ૧૧) આઈંસ, અને ૧) ઇંડાંની દાલ. મીણને ગરમ કરી તેમાં તેલ તથા દાલ હમેરી એકરસ કરવું. આ મલમ દોઢાઈ ગયલી ચામડીને તતરવા અથવા ફાટવા દેતો નથી, પણ તેને નરમની નરમ રાખી રૂજ લાવે છે, આંડાંનો અકસાર તથા આંગ નરમ પાડે છે, ઇત્યાદી.

૬૭૦. મલમ લસણનો.

લીલું છુંદેલું લસણ ૨) ભાગ અને ચરખી ૩) ભાગ. આ ખંનેને ધીમે આંચ ઉપર ૧૧) કલાક ખદખદાવવું, અને પછી દાખીને નાચવી લેવું. એને પીડુ ઉપર મસલયાથી પેટમાંના ડુખારને તથા સગ્રાહીને ફાયદો કરે છે; છાતી ઉપર તથા ખરડાના કાંડા ઉપર મસલયાથી હડખીના ઠાંસાને નરમ પાડે છે.

૬૭૧. મલમ પ્રોસપ્રોરસનો.

ફ્રોસફોરસ ૧) દ્રામ અને ચરખી ૬) આઈંસને ૩) દ્રામ. આ ખંનેને એક પોહોલાં મોહોડાંવાલી સીસીમાં નાખી તે સીસીને ગરમ પાણીમાં મુકી પીગલાવવું અને જ્યારે તે પીગલી રહે કે સીસીને ખાઉર કાહાડી ઘણી જલદીથી જ્યાંસુધી મલમ ખંધાય ત્યાંસુધી હીલવ હીલવ કરવી. એને નજલા ઉપર, જુનાં સંધીવા ઉપર, તથા ખીજ ઘણાક ચામડીનાં દરદ ઉપર મસલવામાં આવે છે.

૬૭૨. મલમ કાલો.

ગ્રામર ૧૧) આઈંસ, રાલ ૧૧) આઈંસ, મધમાખનું મીણ ૧૧) આઈંસ, અને ઓલીવનું તેલ ૧) પેંત. આ સઘલાને સાથે

ગરમીથી તાવવું, અને કપડાંમાંથી ગાલી લઈ જ્યાં સુધી તે પંધાય ત્યાં સુધી તેને હીલવ હીલવ કરવું. ગરબમગં તથા માથાના ફોહોવાત તથા નઝી રૂબંતાં તથા વાસ-મારતાં ચાંડને સાફ કરી નાખે છે. એને આપણા હોક કાઠો ખીઝલીકન (ખેઝલીકન) કહે છે.

૬૭૩. મલમ પીલો.—મધમાખનું પીલું મીણ ૨) આંઈસ, પીલી રાલ ૫) આંઈસ, અને ચરખી ૮) આંઈસ. આ સઘલાંને ધીમાં ઇંગાર ઉપર સાથે તાવી ગરમ ગરમ કુલાનેલમાંથી ગાલી લઈ જ્યાં સુધી તે પંધાય ત્યાં સુધી તેને હીલવ હીલવ કરવું. એને પીલો ખીઝલીકન (ખેઝલીકન) કહે છે, અને એનો શુણ પાણુ ઉપરા કાલા મલમને મલતોજ છે.

૬૭૪. મલમ સાદો.—ઝોલીવનું તેલ ૫૦) પ્રવાહી આંઈસ અને ઝુફેદ મીણ ૨) આંઈસ. આ ખંનેને ધીમા ઇંગાર ઉપર તાવી તે જ્યાં સુધી પંધાય જ્યાં ત્યાં સુધી હીલવ હીલવ કરવું. એને આપણા હોક યંડો મલમ કહે છે. ચામડીને નરમ રાખે છે, રૂબળ જતા કુદલા તથા નાની કુદલીને, તથા દાઝેલી તથા ખીલીસતરની ચામડીને, તથા ચામડી ઉપરના ઘસાને કાયદો કરે છે. આ મલમની અંદર ખીજ દવા-ઝો ભેલી ઘણી જતના મલમ ખનાવવામાં આવે છે, પણ તે ખનાવનારે જે દવા એમાં ભેલે તેનો શુણ સારી રીતે જાણવો જોઈએ.

૬૭૫. મલમ હીરાકસીનો.—હીરાકસીની ખારીક છુડી ૧૦) દ્રામ અને સાદો મલમ ૧) આંઈસ. (જુઓ સાદો મલમ ખનાવવાની રીત.) આંખને તે સકાઈથી ખરાબર ઘુંટીને મેલવવું. એને ગોવરાં ઉપર મસક્યાથી ઘણા કાયદો થાય છે.

૬૭૬. મલમ તરપીતનનો.—૨) રતલ તરપીતન અને ૧) રતલ સાદો મલમ. (જુઓ સાદો મલમ ખનાવવાની રીત.) એને ધીમી ગરમીથી તાવી જ્યાં સુધી પંધાય ત્યાં સુધી હીલવ હીલવ કરવું. એને શરદીનાં દરદ ઉપર મસક્યાથી ઘણા કાયદો થાય છે. તરપીતનના શુણથી કોણ અજાણ છે ?

૬૭૭. મલમ માયફલનો.—માયફલની કપડછાણ કરેલી છુડી ૧) દ્રામ અને સાદો મલમ ૭) દ્રામ. એ ખંનેને સારીપેટે ઘુંટીને ખરાબર મેલવવાં. હરસ અથવા ખવાસીર ઉપર એ અકશીર છે તથા માથાંની દહરાજ અથવા ઉંદરીને માટે પણ એ સારો ઉપાય છે. (જુઓ સાદો મલમ ખનાવવાની રીત.)

૬૭૮. મલમ, કપુરનો.—કપુરની છુડી ૧૦) આંઈસ લઈ ૧) આંઈસ સાદા મલમ (જુઓ-સાદો મલમ ખનાવવાની રીત.) સાથે સારી પેટે મેલવોને એકરસ કરવી.

૬૭૯. મલમ, પારાનો.—૪) આંઈસ ઝોલીવ ઝોહલ તથા ૪) આંઈસ સફેદ રાજન નાખી ધીમાં ઇંગાર ઉપર મેલવી દેવું. પછી નીચે ઉતારી થંડું પાડી ખલમાં નાખીને તેમાં સાફ કીધેલા પારા સાથે ખરાબર મેલવી દેવું, પછી ૨) રતલ ખોદારસીંગનો મલમ લઈ પેલી ખલમાં થોડો થોડો નાખતા જવું અને ઘુંટતા જવું. એ રીતે ખયો મલમ પરાની સાથે મેલવી દઈ કાચના દાખરામાં ભરી રાખવો.

૬૮૦. મલમ, ખોદારસીંગનો.—૪) રતલ ખોદારસીંગ, ૧) ગ્યાલન ઝોલીવ ઝોહલ, અને ૩૦) પેંત પાણી એ સઘલાંને ચાંખાના વાંસણમાં નાખી ૪) અથવા ૫) કલાક સુધી ચુલાપર મુકવું, અને તેલની સાથે ખોદારસીંગ ખરાબર મેલી જ્યાં ત્યાં સુધી હીલવ હીલવ કરવું, જે ખયે તે જરા પાણી વધારે રેડવું.

૬૮૧. મલમ, ફટકીનો.—ફટકીનો ખારીક છુડો ૧) દ્રામ, કારડ (ફટકીની ચરખી ૧૦) આંઈસ. એ ખંનેને એક વાંસણમાં નાખી ચુલા ઉપર મેલી પીગાવવું, અને તે એકરસ થાય ત્યાં સુધી ઘુંટવું, પછી નીચે ઉતારી થંડું પાડી કાચના વાંસણમાં ભરી રાખવો.

૬૮૨. મલમ, ચાકનો.—પ્રીચડ ચાક (ધોયલો ચાક) તથા ચરખી એ ખેજ સરખે ખાગે લઈ ચુલા ઉપર મેલી પીગાવવો, અને તે એકરસ થવા પછી ઉતારી થંડું પાડી એક કાચના વાંસણમાં ભરી રાખવો.

૬૮૩. મલમ, લાલ.—શુલે ચરમાની શેર ૧) શીંદર શેર ૨) એ ખંનેને ખલ કરી તેમાં તેલ શેર ૪૦) નાખી તેને ધીમે ઇંગારે ઉકારી આસરે ૪) જોસ આવે કે નીચે ઉતારી થંડું પડે ને કાચના વાંસણમાં ભરી મુકવું. (એ રૂજવવાના કામમાં આવે છે.)

૬૮૪. મલમ, ખાલતોરા તથા ખીલનો. આરટી કપુર ૪) તોલા, ઇસેસ ૪) તોલા, દાખાનની કોરી સફેદ ૪) તોલા એ તણુડેને એક ખસનાં નાખી ૧૦) દાહાડો ખરાબર ઘુંટીને મલમ જેવું કરવું.

૬૮૫. મલમ, દાઝેલાનો.—રાલ ટાંક ૩), શુલે ચરમાની ટાંક ૧), સંગજર ટાંક ૧), અને ગાયનું ઘી તોલા ૪). પેહેલાં ઘા ધોઈ ઉપલી ચીજમાં મેલવી મલમ જેવું ખનાવવું.

૬૮૬. મલમ, ખુજલીનો.—મનસલ તોલ ૩) ને ઘણા ખારીક છુડીને ૧) શેર ગાયના ધીમાં મેલવી ગરમ કરવો, પછી એક વાંસણમાં થંડું પાણી નાખી તેમાં પેલી ગરમ દવા નાખી ફેવી પછી તેમાંથી ખાહાર કાઢાડી કાચના વાંસણમાં ભરી રાખવો.

૬૮૭. મલમ, ખેરજનો.—ખેરજ (રા-
જન) તોલા ૫) પીણું મીણ તોલા ૫), અને અલસીનું
તેલ તોલા ૫), પેહેલાં મીણને ૧) વાસણમાં નાખી ચુલા
પર ગરમ કરવું. જ્યારે મીણ પીગલી જાય કે તેમાં
ખેરજનો ખારીક ભૂકો નાખી એકરસ થાયને તેમાં તે
રેડવું, અને તેને ધીમી આંચે રાખી થોડોવાર પછી
નીચે ઉતારી કપડાંએ ગાલીને એક કાચના વાંસણમાં
ભરી રાખવું.

૬૮૮. મલમ, જખમ રૂબવવાનો.—
મારથુ તોલા ૨), સફેદ મીણ તોલા ૧૦), પારે તોલા
૦૧), બોદારસીંગ તોલા ૦૧), સફેદ કાથો તોલા ૦૧)
અને સંગેજરાહત તોલા ૦૧). એ સઘલાને છુંદી ખા-
રીક કરીને કાંસાની ઠાલીમાં નાખીને તેમાં ગાયબું ધી
નાખી લીંબડાના સોટાએ છુંદીને મલમ કરવો. (એ
મલમ ગમે તેવા કઠણ જખમ રૂબવવાના કામ-
માં આવેછે.)

**૬૮૯. મધમાખ તથા ભમરાના ચટ-
કાનો ઇલાજ.**—મધમાખ અથવા ભમરાએ જરે
ચટકો માર્યો કે તુરત ઘડીયાલની કુંચી તે ચટકાવાલા
ભાગ ઉપર દાખવી, એટલે તે ભાગનું માસ ઉપસાધ
આવશે. પછી તેમાંથી જ ચટકાના કાંટો દેખાય તો
સંભાલથી તેને ખાઉર કાઢાડવો, અને તેની ઉપર
શક્તીનો કટકો ઘસીને લગાડવો; અથવા એક ગલાસની
અંદર એક નાનો કટકો કલીચુનાનો નાખી પીગલા-
વવો, અને તેનું નીતરું પાણી ડાખ મારેલા ભાગ ઉપર
ચોપડ્યા કરવું. આ ઉપલા ઉપાયોથી ચટકાનું દરદ
નાશ્વર થઈ જાય છે.

૬૯૦. મસાનો ઉપાય.—મસાને મથાલેથી
થોડોથોડો કાપીને કાસતીક લગાડવી અને જેમ ખને
તેમ સાફ રાખવાની તજવીજ કરવી. ખીજ થતા ચટ-
કાવવા માટે દરીઆનાં પાણીથી નાહાવું.

**૬૯૧. માકડ, ચાંચડ તથા મચ્છરનાં
ચટકાનો ઇલાજ.**—જો ભાગપર ચટકા માર્યા
હોય તે ભાગને સેલેદ એાઇલ લગાડી ઘ્રુખ ચોલવો.
આ રીતથી ચટકાનો ખજવાત તરત નરમ પડી જાય
છે. કોઇખી જતનો સ્પીરોત લગાડવો નહીં.

૬૯૨. માકડનો નાશ કરવાનો ઉપાય.—
૧) આઈસ રસકપુર, ૨) આઈસ કપુર, ૧) પેંત
પ્રકર સ્પીરીત, અને ૪) આઈસ તરપેનતાઇન. રસ-
કપુર તથા કપુરને વાટીને સ્પીરીતનાં મેલથી તેમાં
તરપેનતાઇન ઉમેરો. પછી ઘોડીયાની ક્રાટ અથવા
એવીજ બીજ જગા કે જ્યાં માકડનો ઉપદ્રવ થતો હોય
ત્યાં પીછીથી ચોપડવું. આ મેલવાળી ઘણી ઝેરીછે,
માટે એની સીસી ખચ્યાના હાથમાં આવે નહીં તેની
સંભાલ રાખવી.

**૬૯૩. માખ તથા મચ્છરને એાછાં
કરવાની રીત.**—એક રકાળીમાં ૧) ચમચો કાલાં
દહેલાં મરી, ૧) ચમચો રાતી ખાંડ, અને ૧) ચમ-
ચો મલાલી સાથે મેલવીને જ્યાં માખ તથા મચ્છર
ઘણા ભમતાં હોય ત્યાં મુકયાથો તેઓનો નાશ થશે.
ખીણું.—જોગ ઘીન ચાહે ખનાવી તેમાં વધારે
ખાંડ નાખી તેને થંડી પાડવી, અને પછી તેને રકા-
ળીઓમાં નાખી મુકયાથી પણ માખનો નાશ થશે.

**૬૯૪. માથાનો કોહોવાટ અથવા ઉં-
દરીનો ઉપાય.**—એ દરદવાલાનું માથું ખખે દીવસે
આખું ખોરાવીને લીંબુના રસમાં મોંઘરેલ તેલ મેલ-
વીને દશ ખાર દીવસ સુધી લગાડવું. એથી નહી
કાયદો થાય તો ૨) હીમજ હરડ લઈ તેને ધીમાં
તક્તીને ખારીક વાટીને માથાં ઉપર લગાડવી.

૬૯૫. માથાના ખોરાનો ઉપાય.—
૧) પેંત ગરમ મીઠાં પાણીમાં ૧) ઘંડાની દાલને સારી
પેડ મેલવી તે ગરમ પાણીથી ખાલને ચોલીને ઘોવા,
અને પછી ખીજ સાફ ગરમ પાણીથી માથું ઘોઈ
નાખવું. **ખીણું.**—તંકનખાર ગરમ પાણીમાં પીગ-
લાવી તેથી માથાંને ઘોવા કરવું.

૬૯૬. માથાના ખોરાનો ઉપાય ખીજે.—
ચણાને ધારામાં બીજવીને જ્યારે નરમ થાય ત્યારે
માથા ઉપર મસલવા અને એ કાક રહીને માથું ઘોઈ
નાખવું. **ખીણું.**—ઉજલી ખાંડ તથા લીંબુના રસ
સાથે મેલવીને માથા ઉપર લગાડીને માથું ઘોઈ નાખવું.

**૬૯૭. માથું ઉચું રાખી સુતાથી ગેર-
ફાયદો.**—માથું ઉંચું રાખી સુતાથી મગજમાં
કરવું લોહી કમટી થાય છે, માટે ખાસ કરીને તાપ-
માં અથવા નખલાઈના દરદોમાં હમેશાં ખીજાંનાની
સપાટીએ માથું રાખીને સુવું જોઈએ.

**૬૯૮. માણસની ગોલી મોહોટી થઈ
હોય તેનો ઉપાય.**—એવું કેહવામાં આવે છે કે
૨) ટાંક સીસ્ટું અને ૨) ટાંક કાયકને વઘોરીઆનાં
પાતરાંના રસ સાથે મેલવી ગોલી ઉપર લેપ કરે તો
ગોલી નાની થાયછે. ઘણક જણ તમાકુનાં પાતરાં ખાં-
ધેછે; પણ તેથી કેટલેક જીવ ઘણો ઘમરાયછે. સૌથી
સરસ ઇલાજ એ છે કે આ કામમાં માહીતગાર ડાકત-
રની સલાહ લેવી.

૬૯૯. મીડક એફ રોઝીઝ.—૨) આં-
ઈસ ખદમનાં તેલને ૧૦) ખાતલી ગોલાળ સાથે મેલવી
તેમાં ૨૦) ટીપાં એાઇલ એફ તારતારનાં ઉમેરવાં.
આ મેલવાળી ખીલ ઉપર લગાડ્યાથી ખીલ સાફ થઈ
આમની નરમ અને સુવાલી થાયછે.

૭૦૦. મોહોડા પરના ખીલનો ઉપાય.-

મટરનો આટો સરકામાં બીજનીને મોહોડાંપર ચોપડ-
વો, અથવા ઇંડાના કોટલાં તથા મરઘીના હાડકા ખા-
લીને તેને સરકામાં બીજનીને ચોપડવા અને તેથી
કાયદો નહીં થાય તો દરાખના ઝાડવું લાકડું ખાલી
તેની રાખ કરી સરકામાં મેલનીને મોહોડાં ઉપર ચોપડવું.

૭૦૧. મોહોડાંમાં ચાંદી પડી હોય તેનો ઉપાય.-

ઉત્તલી તપકીર ગાંધીને ચાંથી લાવી
ચાંદી ઉપર બભરાવવી. ખીજી.—ચીની કપાલા,
એલથો અને કાથો એ ત્રણે જગ્યાએ ટાંક ૧) લાવી,
છુંદી કપડ છાંડ કરીને ચાંદી ઉપર બભરાવવું. એ દવા
બભરાવ્યા પછી મોહ ઉગાડું રાખવું કે ગરમી ઝરી
જય મોમાની ચાંદી સાફ થઈ જાય.

૭૦૨. મોહોડાંમાંથી ઉંગમાં હોજ ગલે તેનો ઉપાય.-

જેઓને ઉંગમાં હોજ ગલતી
હાય તેઓએ છુંદ, અકલગરો, તથા ખીજ એવીજ
તીખી વસ્તુ મોહોડાંમાં રાખી હોજ ગલતી કરવી, એટ-
લે રાતના ઉંગમાં હોજ ગલતી બંધ થશે.

૭૦૩. મોહોડાંની દુરગંધીને સ્વચ્છ કરનારી ટાંકણી.-

૨) દ્રામ દ્રાઘ કલોરાઇદ એક
લાઇમ, ૮) આઉસ ખાંડ, ૧) આઉસ સ્તાય, ૧)
દ્રામ ગમ ત્રેગેકેન્ચ, અને લાલ રંગ આપવાને માટે
૨) ગરેન કારમાઇન. આ સઘલી વસ્તુઓને પાણી
સાથે મેલવી નાની નાની ટાંકણીઓ બનાવવી, અને
દાહાડામાં ૫) અથવા ૬) ખાવી, એટલે મોહોડાં તથા
હોજનીમાંની સઘલી દુરગંધી સાફ થઈ મોહોડાંનો
સ્વાસ મીઠા અને પુરાપોદાર થશે. જ્યોતું મોહોડું
હંમેશાં વાસ મારે છે તેઓની સાથે નળદીકથી વાતચીત
કરતાં સામા આદમીને બારે કંટારો ઉપજે છે, માટે
એવી વેલાએ જે આવી જતની એ અથવા ત્રણ ટાંક-
ણી મોહોડાંમાં રાખી હોય તો વધારે સારું.

૭૦૪. મોહોડું વાસ મારવાનાં કારણો.-

પ્રશ અને મંજન વાપડવાં છતાં બરાબર રીતે દાંતની
બ્રેક બાળુ સાફ નહીં કર્યા પાછેલો ખોરાક દાંત-
ની વકતારોમાં બરાબરને કોહોવાયા મોહોડું વાસ
મારે છે જે હોકાના દાંત ઉપર સુકેદ, પીલી, અથ-
વા કાલી ચોપડીઓ બંધાય છે તેઓનાં મોહોડાં હ-
મેશ વાસ મારે છે. દાંત સાફ હોવા છતાં જ્યારે કોઠા
કબજ હોય તથા બદહજમી ઘણી હોય ત્યારે પણ
મોહોડું વાસ મારે છે.

૭૦૫. મોહોડું વાસમારે તેનો ઉપાય.-

૧) આઉસ લીકવીડ કલોરીનેતેક સોદાને લા) આઉસ
જંતરથી ગાલેલાં પાણી સાથે મેલવો. એમાંથી
૧) ચાહેની ચમચી એક ગલાસ પાણીમાં નાખી

દાંતાણ કરવું, એટલે મોહોડાંમાનો ખરાબ વાસ સ્વ-
ચ્છ થશે. ખીજી.—એક તમલર પાણીમાં ૧)
ચાહેની ચમચી મોહ્યુશન એક કલોરાઇદ એક
સોડા નાખી તેથી દાંતાણ કરવું અને પછી એજ
દવાનાં ૬) થી તે ૧૦) ટીપાં એક વાઇન ગલાસ
પાણીમાં મેલવી પી જવું. આ દવા જ્યોતું મોહોડું
હંમેશાં વાસ મારવું હોય તેઓને ઘણા કાયદો કરે છે.

૭૦૬. મોહોડું વાસ મારે તેનો ઉપાય ખીજી.-

કસતુરી, અગર અને લવંગ એ બધા-
નો ઝીને ભુકો કરી દરરોજ ઘણા દીવસ સુધી દાંત
ધસવું. ખીજી.—ખાવલની છાલ ઉકાલી તેમાં કટકી
વાટીને નાખી તેમાંથી દીવસમા એ ત્રણ વાર કોગ
લા કરવા, અને તે માણસે દારૂ પીતો નહીં.

૭૦૭. રક્તપીતનો ઉપાય.-

જોગલી ચોમાડીયાનાં ખીજને વાટી ખારોક કરીને
ગાયનાં દુધ સાથે બીજની સહવારને પોહોર રક્ત-
પીતવાલો માણસ પીએ તો તેને કાયદો થાય છે.

૭૦૮. રક્તપીતનો ઇલાજ ખીજી.-

સાંપની કાંચડી મામા ૨) ખજુર સાથે મેલવીને
દરરોજ ખાવી, અને રક્તપીતયા પગના તલીઆમાં
નામુર પડ્યું હોય તો હલક માસા ૧૦), પારો
માસા ૫) તથા ગાયનું ઘી માસા ૩૦). એ બધાનો
આસરે ૪) કલાક સુધી ખરબ કરવું, અને પછા
વેલાતી ઘાનું કપડું લઈ તેની ઉપર ઉપલી દવા લગા-
ડી તેની પટી મારવી અને તે નીકલી નહીં જાય
તેને માટે કાલા મલમની ઉપરથી પટી મારવી.

૭૦૯ રતાંધેલો.-ઘણા મર્યાનો ખોરાક
હીધાથી માણસ રતાંધેલો થતો નથી પણ આખો
દાહાડા ટડકાંમાં દૂરયાયા અથવા સુરજના કીરણ
આંખ ઉપર પડવા હીધાથી રાતનો અંધાપો આવે છે.

ઉપાય —સુરજની રોશનીના તાપથી દૂર રહેવું.

૭૧૦. રતાંધેલાનો ઉપાય.-

સાજુ મી-
શરો તથા જુનો ગોળ એ બંનેને કાસાંની થાલીમાં
પુશકલ ચોલીને આંખે અંજન કરે તો જોને રાતના
નહીં રેખાવું હોય તે જોતો થાય, અને આંખે આરામ
થાય.

૭૧૧. રતાંધેલાનો ઉપાય, ખીજી.-

સાના પાતરાં છુંદી તેનો લેપ કરીને માથે અથવા
આંખે બાંધવાં. ખીજી.—સમદર ફલ ટાંક ૧) લઈ
ત્રાંખા અથવા કાંસા ઉપર ૧) આખો દાહાડો ઘસીને
ખીજી દીવસે આંખનું, અને પછી માખણ ટાંક ૩) માં
ખરલ કરીને આંખનું, અને તેથી કાયદો નહીં થાય તો
કંટેલના ફલનો રસ ૨૧) દીવસ સુધી આંખવો.

૭૧૨. રોચનું એમપ્રોફેશન (હુડ-ખીના ઠાંસા ઉપર ચોપડવાની દવા) બનાવવાની રીત.—આ દવા ઉપલાં નામથી ધંગરેલ ધાંધી એની દુકાને માંથી વેચાયછે, અને જોકે એના બનાવનારે એની બનાવટ છુપી રાખીછે, તો પણ દાકતર પેરીએ એ દવાને તપાસી તેની બનાવટ આ પ્રમાણે આપીછે:—૨) બાગ એડીવ એડલ, ૧) બાગ લવ-ગનું તેલ, અને ૧) બાગ એડલ આદ્ર એમબર. આ હુડખીના ઠાંસા ઉપર ચોપડવાની દવા અક્સીર માલમ પડવાથી આપણા દાકતરે પણ એને વાપરવાની બહા-મણ કરેછે, માટે જેઓને જોઈએ તેઓએ દુકાનપરથી વેચાતું લાવવું, અથવા ઉપલી બનાવટ પ્રમાણે બનાવી વાપરવું. એને રાતના સુતી વેલાએ છાતી ઉપર ચોલીને ચોપડી સુધ જવું.

૭૧૩. લકવાનો ઇલાજ.—રેવનચીના શીરે માસા ૪), શીકોતેરી એલ્યો માસા ૪), તજ્જો જુકો માસા ૪), અને વેલાતી સાજ માસા ૮). એ બધી જાણસાને છુંદી કપડાંમાં ફરીને તેની ૭) ગોલી વાલવી, અને તેમાંથી દરરોજ ૨) થી ૭) સુધી સુતી વખતે ગલવી.

૭૧૪. લકવાનો ઇલાજ, બીજો.—રોઇખારખ માસા ૮) શીકોતેરી એલ્યો માસા ૬), હીરાબોલ માસા ૪), અને એસેન્સ આફ પેપરમીન્ટ ટીપાં ૩૦). એ સઘલાંને છુંદી કપડાંમાં ફરી તેમાં પે-પરમીન્ટના ટીપાં નાખીને ગોલી વલે એટલું પાણી નાખી વટણા જેવી ગોલીએ વાલવી, અને તેમાંથી સવાર સાંહાજ ૨) માસાને વજણે ગોલી ગલવી અને પછી છાલી કાહોડેલી રાઈ તોલા ૨૦), ટરપેન્ટાઇન તોલા ૨૦, તથા તલનું તેલ તોલા ૧૦). એ બધાને મેલવીને જ્યાં હાથ પગ રહી ગયા હોય ત્યાં મસલવું.

૭૧૫. લચકનો ઇલાજ.—૧) મોહોરો ચમચો મધ, તેટલું જ નીમક, અને ૧) ઇંડાંની સુ-કેદીને એકરસ કરી એક કલાક સુધી ઠરવા દેવું, અને પછી તેને ફખત બાગ ઉપર લગાડી મજબુત પાટો બાંધવો.

૭૧૬. લાંબુ આલ્યાથી પગનાં તલી-યાંમાં છાગરા પડ્યા હોય તેનો ઊપાય.—રાતના સુતી વખતે હાથના ખોખલામાં થોડા રપીરીત લઈ તેમાં ચરખીની મીનખતીનાં ટીપાં નાખી મેલવવું, અને આ મેલવણી પગનાં તલીયાં ઉપર મસલવી.

૭૧૭. લોહીને ઊનહાલામાં કોહી જતું અટકાવવાની રીત.—ઉનહાલના દાહાગ્રમાં હોહી કોહીવાની ધાસ્તી રહેછે, માટે બાજપાલાનો ખોરક વધારવો, તથા સરકો, આમલી, કેરી, ખાટાં

તથા મીઠા લીંછુ વગેરે ખાધામાં લેવાં. જેઓને હોજરીમાં ખોરક કોહીવાથી ખરાબ અટકાર આવતા હોય તેઓએ એરી નતનો ખટાસ વાપરવો; પણ જેઓની હોજરીમાં ખટાસ થતા હોય તેઓએ એનો અટકાવ કરી માંસનો ખોરક લેવો.

૭૧૮. વગર તાવના સંધીવાયુંનો ઇલાજ.—શીકોતેરી એલ્યો તોલા ૧) અને રેવ-નચીની ખટાઈ તોલા ૨) ને એકઠું કરી ખારીક વાટી દરરોજ ગરમ પાણી સાથે કાકડું, અથવા ગોલીએ વાલી ગલવી જેથી હલકા જ્વલાખ આવશે, અને પછી એક પીપમાં છાતી સુધી પોંહાંચે એટલું ગરમ પાણી નાખી તે માણસે પેસવું, અને પાણી થંડું પડે ત્યારે ખાહેર નીકલવું, કેટલેક ઠંડાણે ગંધકની ખાંત હોવાના સળખથી તેના ઉપર ગરમ પાણીના કુંડાં હોયછે તેમાં એ દરદો નાહાય તો ઘણા જલ્દીથી કાયદો થાયછે.

૭૧૯. વાલો નીકલે તેનો ઇલાજ.—કચ્ચાનાં પાતરાં ખારાં પાણીમાં વાટીને બાંધે તો તાલો સુકાઈ નય અને આરામ થાય.

૭૨૦. વાહાણુ લાગાથી ઊલટી થાયછે તેને બંધ કરવાનો ઉપાય.—જેને વાહાણુ અ-થવા આગમિત લાગી હોય તેને જો ૧૦) અથવા ૧૨) ટીપાં કલોરોફોરમના પાણીમાં આપ્યાં હોય તો હલતી ટુરત બંધ થાયછે.

૭૨૧. વીછુના ઇંખનો ઇલાજ.—૧) ચમચો ૨મ દારૂમાં થોડુંક નીમક મેલવી વીછુના ઇંખ ઉપર મસલવું હોય તો તેની આગ નરમ પડેછે. **બીજું.**—ફાર્માકીક એસીદ લગાડવાથી પણ કાયદો થાયછે. **ત્રીજું.**—માખણ, અથવા લસન અથવા મુલાનો રસ ઘસવાથી પણ વીછું ઝેર ઉતરી નયછે. **ચોથું.**—૧) અથવા ૧૦) હરીયાને એક પાન સાથે ખવાડે તો ટુરત વીછું ઝેર ઉતરી નયછે.

૭૨૨. વીછુંનાં ઇંખનો ઇલાજ, બીજો.—જ્યાં વીછું કરડ્યો હોય તેને બે તણુને છોટે એક સુતરીથી બાંધી લેવું, કે ઝેર ઉપર ચઢે, નહીં. પછી તેની ઉપર માખણ, લસણ, તથા મુલાના રસને ઘણા વખત પછી મસલવું, અને તેના બંને કાં-નમાં હજલા આંકડાંની જડ ખોસીઆથી ઝેર ઉતરી નયછે.

૭૨૩. શરીર પરના સોજા ઊતારવાનો ઇલાજ.—ઝેરડાની જડ ઇંદ્રજવ સુંઠ, પીપર, સાજ જરખાર હલડર અને દેવદાર એ સરવે સરખે વજણે લઈ ખારીક છુંદીને તેમાં (રીમેહાઇન) એટલે હુહારની કોહોડમાં ઘડતાં જ હોહોડાંનો જુકો પડેછે

તે ઉપર કહેલી દવાના વળણનો ત્રીજો ભાગ લઈ ખારીક છુંદીને બધું સાથે મેલવી નાખવું, અને તે દરરોજ સહવારના ટાંક ૨) ને આસરે ૨) અઠવાડયાં સુધી ખાવું.

૭૨૪. શરીરની ચામડી ઉજલી કરવાનો દેશી ઉપાય.—તલ, જૂં, સંખજૂં, અને સરસી એમને સરખે ભાગે લઈ ડુંધમાં વાટી દીસે ચોપડવાથી ચામડીનો કાલાસ નીકળી જઈ સદાઈ અને સુકેદી આપે છે. જેઓની ગોરાં યવાની ઇચ્છા હોય તેઓએ આ નુસખો અજમાવી તેની સચાઈ તપાસી લેવી.

૭૨૫. શરીરમાં મસા થાય છે તેનો ઉપાય.—સંચોરો ઇંગાર ઉપર મુકી ફૂલાવી જ્યારે સફેદ પાય ત્યારે ખાહાર કાઢાડી તેની બરાબર કસીચુનો લઈ બંનેને એકઠા કરી તેને ત્રીજે હીસે કાંઠે લેવા, અને તે સઘલાને ખલ કરો મસા ઉપર મુકવું એટલે મસાને જડમુલમાંથી ખાલી નાખશે. **બીજું**—નીમ-ખ અને કુવાવું પાણી સાથે મેલવીને મસા ઉપર દર-રોજ ચોપડવાથી પણ કાયદો થાય છે.

૭૨૬. શીતલાના ખાડા અથવા ચાઠાં પડતાં અટકાવવાનો ઉપાય.—જ્યારે શીતલાના દાણા બરાબર બરાબ ત્યારે તેની ઉપર નીચે પ્રમાણે મેલવાણી બનાવી ઉંટના ખાડની પીછીથી ગરદન તથા ચેહરા ઉપર લગાડવી, એટલે શીતલાનાં ચાઠાં અથવા ખાડા પડતા અટકશે એટલું જ નહીં પણ તેની અંદર લાગતી કીડ, જાણજાણે, તથા અગન પણ નરમ પડશે:—૩) ભાગ સેલેદ આઈલ અને ૧) ભાગ સુકેદ મધમાખનાં મીણને ગરમી લગાડી બંનેને સાથે બરાબર મેલવવું, અને તે ગરમ હોય તેટલાં જ ઉંટના ખાડની પીછીથી ગરદન તથા ચેહરા ઉપર લગાડવું. આ પ્રમાણે શીતલાવાલા ભાગને ઢાંકવાથી તે ભાગને ખાડે-રની હવા લાગતી નથી તેથી ચાઠાં પડતાં તદન અટકે છે, અને શીતલા સુકાઈ ગયા પછી ચામડી ઉપર એકબી ચાકું અથવા ખાડા નજર પડતા નથી. ખરેખર, શીત-લા એક ખુબસુરત કોમલ ચેહરાને બદલુરત કરી ના-ખે છે, માટે જેઓ પોતાનાં બચ્ચાંઓની ખુબસુરતી નહીં રાખવાની કાલજ રાખતા હોય તેઓની સનમુ-ખ એટલીનખરોવાલા દાકતર ઓલરીનનો ઉપદેશ અ-લબવી ઉપાય મેલવે છીયે.

૭૨૭. સલકમનો ઉપાય.—સરકો, છાશ અને કસખાખ જે જવના આટાનો બને છે તે સાથે મે-લવી ખાવું. **બીજું**—ખસખસની પોસ ટાંક ૨), સુંઠ ટાંક ૧), ધાવરીના કુલ ટાંક ૧) અને પાણી શેર

૬) લઈ તેમાં સઘલા જાણીએ ખોખરી કરીને તે પાણી ચુલા પર ઉકાલવા મુકવું, અને પાણી શેર ૧) રહે ત્યારે છુંગડાં વટે તેને ગાલીને ૩) દીવસ સુધી સલકમ વાલાએ પીવું.

૭૨૮. સંધરણીનો ઇલાજ.—રાસ ટાંક ૬), ખુરા ખાંડ ટાંક ૩), એલચી ટાંક ૨), સુંઠ ટાંક ૩) અને કટાનના બી ટાંક ૩). એ સઘલાને છુંદી એકઠું કરી દરરોજ સહવાર સાંજ ટાંક ૨) ની કાકી ખાવો.

૭૨૯. સંધરણીનો ઇલાજ, બીજો.—ખસખસનો પોસ ખારીક છુંદીને દરરોજ સહવારે ઉ-થેલી બરીને ફાકતા એ રોગવાલાને અકીણ બાધાથી પણ કાયદો થાય છે.

૭૩૦. સનેપાતનો ઇલાજ.—વછનાગ ટાંક ૧), ટંકણ ખાર ટાંક ૧), કાલા મરી ટાંક ૧) પીપર ટાંક ૧), અક્કલગરો ટાંક ૧), પારો ટાંક ૨), ગંધક ટાંક ૧) ચીતરો ટાંક ૧) સુંઠ ટાંક ૧) અને ચીનીકખાલા ટાંક ૨). એ સઘલાને ખારીક છુંદી ચાલનીએ ચાલી તેની ગોલી વડે એટલો ભાંગારો રસ નાખીને ખલમાં ખુબ થુંકવું, અને પછી તેની ચણાતી જેવી ગોલીઓ વાલી છાયામાં સુકવવી અને દરરોજ ૧) ગોલી ગરમ પાણી સાથે ગલવી.

૭૩૧. સારસેપેરીલા બનાવવાની રીત.—૧) આઈસ જેમકે સારસેપેરીલા, ૦) આઈસ સા-મેક્રાસ રૂત, ૦) આઈસ ગુઆયાક ઉદ, ૦) આઈસ નવું જેલીમથ, ૬૦) ગરેન મેઝીરીયન પાક, અને ૧૫) પેંત લકલુ પાણી ઉપર સઘલાં વસાણાને ખોખરાં કરી એક વાસણમાં નાખીને ઉપરથી ૧૫) પેંત ઉકલતું પાણી નામી ૧) કલાક ઢાંકી રાખવું. ત્યારપછી તેને ધીમી આંચે ૧) પેંત પાણી રહે ત્યાં સુધી ઉકાલવું, અને થંડુ થતા પછી ગાલી નાખવું. આ દવા લોહી સુધારે છે, હોઝરીને શક્તી આપે છે, પસીના લાવે છે, અને સંધી-વા, નજલો, તથા બીજા ચામડીનાં દરદોને કાયદો કરે છે. **ખોરાક:**—૧) અથવા ૨) વાઈન ગલાસ.

૭૩૨. સાંપના ઝેરનો ઉપાય.—જેવા સાંપે ડંખ દીધો કે તરતજ તે ડંખથી એક આંગલ ઉપર દોરોથી મજબુત પાટો બાંધવો કે જેર ઉપર ચઢે નહીં પછી તેને વજ, આંકડાંની જડ તથા સીંધવ એ ત્રણે બરાબર વજને લઈ વાસી પાણીમાં ઘસીને પીવું અને તે ઉપર ગાયવું ફૂધ જેટલું પીવાએ એટલું પીવું. તથા નહીં કાયદો કરે તો મરી ટાંક ૫) અને ગાયવું ઘી શેર ૧) પીવું. **બીજું**—કાલો વછનાગ માસો ૧) ઘસીને સરખ કરડે કે તરત પીધાથી ઝેર ઉતરી જશે.

૭૩૩. સાલમનો ગુણ.—સાલમ સુકેદ છતાં વજનમાં ભારી હોય તે સરસ જાણવી; પંખબી

સાલમસારી ગણાયછે. એ ગરમતર છતાં બારીછે; ઘાત પુછીને વધારે નખાઈને દુર કરી શકતી આપે; આંમ, લોહીવીકાર, પીત્ત, કમલો, કમલી, એવા રોગોના નાશ કરે

૭૩૪. સ્ત્રીઓને અધુરે મહીને છોકરું પડવું હોય તેનો ધલાજ.—જે સ્ત્રીઓને અધુરે મહીને છોકરું પડવાની ટેવ હોય તેને જે વરસમાં હુમેલથી પેટ ખાલી હોય તેજ વરસમાં નોયજો ધલાજ કરવો. પેટેલાં સખત જ્વેલાખ લેવો, પછી મેદી, રતાંજ-લી, કેસાંળી, એલચી, મૈયા, જીરૂ, કપુર, અને કસ્તુરી એ સઘલી જાણસો એકઠી કરીને ખારીક વાટવી અને તેની ચણાના જેટલી ગોલી કરી દરરોજ સહવાર સાંજ એકેક ગોલી ખાવી, એ રીતે બે માસ સુધી ખાવી તથા તેની ઉપર પરહેજ રાખવી.

૭૩૫. સુકી ખુજલીનો ઉપાય.—પેટેલાં એક હલકો જ્વેલાખ આપવો, અને પછી પારો ૧) તોલો તથા ગંધક ૧) તોલો. એ બંધે દવાને ધતુરાનાં પાંદરાના રસમાં ખલ કરીને શરીર ઉપર લગાડવું. અને મજીડ, શાકર, સુતામખી અને જીરૂ એ સઘલી જાણસો ૧) દોહોડીઆં બાર લઘ તેને ખારીક છુંદીને તેના ઘ પડીકાં કરવાં, અને તે સહવાર સાંજ એકેક પડીકું ગરમ પાણીમાં કાકવું.

૭૩૬. સુંઠની ટાંકણી.—ખારીક કરેલી સુંઠ ૪) આંઉસ, સુકેદ પાંડ ૨) રતલ, અને રતાચ (કાંજનો આટો ૧) રતલ. એ સઘલાંને ચ દરના પાણી સાથે મેલવી ટાંકણી ખનાવવી

૭૩૭. સુજેલા પારાનો ઉપાય.—જે પારા સુજેલા જણાય તો તે ઉપર કપુરના અરકનાં એક અથવા બે ટીપાં લગાડવાં, એટલે સોજે નર-મ પડશે.

૭૩૮. સુવાવડી સ્ત્રીએ ધ્યાનમાં રાખવા જોગ થોડીક બાબતો.—સુવાવડી સ્ત્રીએ ખાલકને જન્મ આપ્યા પછી બે દીવસ સુધી બીજાને પડી રહેવું જોઈએ, તથા કોઈખી કારણસર હીને હીલચાલ કરવી જોઈએ નહી, કારણ કે જરાખી હીને હીલચાલ કર્યાથી લોહી પીડુમાં ઉતરેછે અને દસ્તાન છુટી પડે છે. છુટા પછી તુરત હજી થવાથી તેજ વખત મરણ નીપજેછે. ૨. સુવાવડી સ્ત્રીએ ખાલકને જન્મ આપ્યા પછી ચાર અથવા છ કલાક રહીને તે ખાલકને ધવડાવવું જોઈએ, નથી તે ખાલકને કાયદો થાયછે, અને સ્ત્રીનાં થાન સુજીને તેમાં દરદ થવું નથી. ૩. સુવાવડી સ્ત્રીનાં થાન દુખે તથા સુજે તો ગરમ પાણીનો શેક કરવો, અથવા સુમરેકું મીઠું તેલ ચોપડવું. ૪. સુવાવડી સ્ત્રીએ પાંચ અથવા છ દીવસ સુધી કાંજ, કુધ,

અથવા ચાહે તથા તોસ્ત કરેલાં પાંઈ અથવા ખીસદીત શીવાય બીજી કોઈપણ સ્ત્રીજ ખાવામાં વાપરવી નહી. ૫. ખાલકને જન્મ આપ્યા પછી સુવાવડી સ્ત્રીએ પાણી માંગે તો આપવું, તેથી કાંઈ અડચણ તથા અવગણ થતો નહી. મુવેલું છોકરું જન્મે ત્યારે પાણી પાણી અથવા કુધ આપ્યાથી નુકશાન થવું નથી, પાણી એમ જવને આરામ થાયછે.

૭૩૯. સુલવાયુનો ઉપાય.—કોલમનો લુકો તોલો ૧૦), સુંઠનો લુકો તોલો ૧૦), કાલા મરીનો લુકો તોલો ૧૦) તથા અક્ષીણ ૧) ઘઉંબર. એ ચારે જાણસો મધમાં મેલવીને ચટાડવી અને ઉપરથી ગરમ પાણી પીવું. **ખીજું.**—સુંઠ તોલો ૧૦), સંચલ તોલો ૧૦), સીધવ તોલો ૨), કાલાં મરી તોલો ૧૦) અને ખીયર તોલો ૧૦). એ સરવે દવાને ખારીક છુંદી તેને કપડાંડાં કરી તેના બે બાગ કરવા અને તેમાંથી એકેક બાગ મધમાં ચટાડી ઉપરથી ગરમ પાણી અથવા કુદનાનો રસ પાવો.

૭૪૦. સેરડીના રસના અજરણનો ઉપાય.—આદાનો રસ પીધાથી સેરડીના રસનું અજરણ સારું થઈ જાયછે.

૭૪૧. સોપારીનું દાતણ.—સોપારી ખાલીને તેનો કોલસો કરવો; પછી તે કોલસાનો ખારીક લુકો કરી ચાલી કાઢાડવો. આ ચાલેલા લુકામાં થોડુંક મધ મેલવી એક ચપ્પુમાં ભરી રાખવો, અને દરરોજ સહવારના તેથી દોતને ધસવા, એટલે દોત સુકેદ થશે એટલું જ નહીં, પણ મોહોડાંનો ખરાખ વાસ હશે તે પણ દુર થશે. કોલસાના લુકાને સામતો મધમાં મેલવી રાખવો નહીં, કારણ કે તે થોડા દીવસમાં ખરાખ થઈ જશે, માટે થોડા થોડા દીવસનું ખપ પડે તેટલું જ કરતા જવું.

૭૪૨. સૌથી સરસ અને કાયદા કારક દાંતનું મંજન.—સોપારી ખાલીને ખનાવેલા કોલસો ૨) આંઉસ, ધાયલો ચાક ૪) આંઉસ, કલોરાઈદ એક લાઘ ૧૦) આંઉસ, હીરાખેલ ૧) આંઉસ, તેનીન એસીદ (માયફલનું તત્વ) ૧૦) આંઉસ, શીનકોના ખાક ૧) આંઉસ, અને ૫) ટીપાં અતર અથવા બીજું ખુશખોદાર તેલ. આ સઘલાંને છુંદી ખારીક કરી ચારણાથી ચાલવું, પછી તેમાં તેની એસીદને ભેલી ખુશખોદાર તેલનાં ટીપાં નાખી સઘલાંને ખરાખર મેલવી પાછું ચારણીમાંથી (ચારણામાંથી નહી) ચાલી કલાડવું, અને થોડું વાપરવા જોગ એક ચપ્પુમાં ભરી ખાકી રહેલાંને એક ખાતલીમાં મજબુત પ્રચ મારીને રાખી મેલવું. આ મંજનમાં આવેલી વસ્તુઓનો ગુણ:—ચાક: ખટાસને દુર

કરે છે. કોલસો તથા કલોરાઇડ એક લાઘમ: ખરાબ વાસને સ્વચ્છ કરે છે. હીરાખોલ: પારને મજબૂત કરી મોહોડામાં સુગંધ આપે છે. તેનીન એસીદ: પારા-માંથી લોહી જીવું બંધ કરે છે. શીનકોના ખાકી પારને કુવત આપે છે.

૭૪૩. હરસનો ઉપાય—શંગલ તોલા ૫), મોટી હરડ તોલા ૩) હીમજી હરડ તોલા ૩) તથા સફેદ રાઇ તોલા ૧૧). એ સઘલી જાણી લાવી તે મધે શંગલ ઘણા ચોખા લઇ તેને મીઠાં પાણીમાં ઘોલે, અને પછી બીજી દવાઓને બારીક છુંદી પેલા ઘોલવા શંગલમાં મેલવીને તેની વટાણા જેવડી ગોલીઓ બનાવી મુકવી રાખવી, અને પછી જ્યારે હરસનો જોર થાય ત્યારે તેમાંથી ૧૧) તોલાને આસરે દરરોજ ગરમ પાણીમાં ગરવી.

૭૪૪. હરસનો ઉપાય, બીજો.—કાલાં મરી તોલા ૧૫), સુવા શેર ૧), તથા મધ શેર ૧) સુવા તથા કાલા મરીને બારીક છુંદીને મધ સાથે મેલવી નાખી તેનું ચાટણ બનાવવું. અને પછી નીચે લખેલા મલમ બનાવી તે ઉપર લગાડવો. મીણ તોલા ૧), માનુકલનો છુકો તોલા ૧૧) તથા મીઠું તેલ તોલા ૧). એ ત્રણે જગ્યાએ ગરમ કરી તેનો મલમ બનાવવો, અને તે હરસ ઉપર ચોપડ્યા કરવો.

૭૪૫. હડખાયલાં કુતરાંનાં ઝેરનો ઉપાય.—જો ધતુરાનું ડીડું, લીંછુનો પાલો, અને બીજાં લીંછુનો (માલુંગાંનો) પાલો સાથે વાટીને દંખ ઉપર લેપ કરવો હોય તો હડખાયલાં કુતરાંનું ઝેર જીતરી જાય. **બીજું.—**પેહેલાં દંખવાલા બાગને ચીરીને તેમાં બંધકનો દારૂ ચોલવો, અને તે ઉપર થોડા ટેકડા ઉપસાઇ આવે એટલે દારૂ મુકીને તેને એક દીવાસલીથી સલગાવવો.

૭૪૬. હડખીના ઠાંસાનો ઉપાય.—૨૦) ગરેન સખકારએનેત એક પાતાશ, ૧૦) ગરેન બારીક કીરમજની છુકી, અને ૦૧) પેંત ગરમ પાણી. આ ત્રણ વસ્તુને એકરસ કર્યા પછી તેને ગાલી તેમાં મીઠાસ પકડે એટલી સાફ કરેલી ખાંડ અથવા શાકર નાખવી. **ખોરાક.—**૧) ચાહેની ચમચીથી તે તેબલને ચમચો હંમર પ્રમાણે.

૭૪૭. હમેલમાં ઓકારી થાય તેનો ઉપાય.—એક દાક્ટર સાત જણપર અજમાવી જોયા પછી એવું બતાવે છે કે જ્યાંસુધી ઓકારી નરમ પડે ત્યાંસુધી ૬૨ વખત ૧૫) ગરેન પેપસીન નામની દવા લેવી, એટલે ઓકારી નરમ પડશે.

૭૪૮. હરકોળને અમાન નીકલે તેનો ઉપાય.—કેવડાનાં મુલનો ૨સ, તેનાં પાતરાં, તથા

મીઠું તેલ; એવાને ઉકાલીને તેનો લેપ કરવો, અને અમાનને લગાડવો એટલે અમાન નીકલતી બંધ થશે, તથા ફરીથી બીજી વખત નીકલશે નહીં.

૭૪૯. હાસોવેની ગોલી તથા મલમની બનાવટ.—એ ગોલીમાં ૪) બાગ એલયાના, ૨) બાગ નલપ પાઉરના, ૨) બાગ હીરાખોલના, અને ૨) બાગ સુંઘના આવે છે. એ સઘલાંને શુંદરનાં પાણીમાં મેલવી બજે ગરેનની ગોલીઓ બનાવીને ૧) શીલીંગ ૧૧) પેન્સની દાખરામાં ૪) દબ્બન મુકવામાં આવે છે. ઉપરી બનાવટ ઉપરથી સાફ માલમ પડે છે કે આ ગોલીઓ સઘલાં દરદો ઉપર અકસીર છે એમ કેહેવું તદન જુઠું અને ગલત છે. **મલમ.—**આ મલમમાં મુખ્ય બાગ તરપેનતાઇનનો આવે છે તેથી સરદીના દરદો ઉપર કાપદો કરે છે. તરપેનતાઇનની ખુબી કોળાનથી બાણુ ?

૭૫૦. હીલતા તથા ધીલા દાંતનો ઉપાય.—જ્યારે હોટ આગલાં મોહોટા દાંત એકા-એક હીલતા તથા ધીલા થાય ત્યારે જાણવું કે પારા નખસા તથા દરદી પચા છે. કેટલીક વખત એક ચમચી તીંકચર એક મર (હીરાખોલનો અરક) એક ગલાસ પાણીમાં ૬૬ દર સહવારે ત્રણ અથવા ચાર વખત કોગલા કરવાથી દાંત પાછા મજબૂતીપર આવે છે. આ અરકથી જો નહીં કાચદો થાય તો આ દવા વાપરવી:— થોડાંક ચણાબનાં કુકને પાણીમાં ઉકાલી તે પાણી ૬) આઈસ, ૧) આઈસ તંકનખાર, અને ૧) આઈસ શલાખનું મધ. આ સઘલાંને મેલવી સહવારસાંજ કોગલા કરવા, એટલે દાંત જલદી મજબૂત થશે (જુઓ હીરાખોલના અરકની બનાવટ).

૭૫૧. હુક, ચશક, તથા હાકણનો ધલાજ.—જરૂર, હરદ, સંચલ, જવખાર. સીંધવ, સુંઘ, મરી, અને પીપલ. આ સઘલી વસ્તુઓ સરખે બાગે લઈ બારીક કરીને થંડાં પાણીમાં ત્રણ દાહોડા ૨) પદસાબાર કાકડું, એટલે ઉપલા દરદોના નાશ થશે.

૭૫૨. અખરોટનાં કોટલાંને ધજ પોહોંચ્યા વીના તેમાં સીકડો તાવવાની કલા.—અખરોટનાં અરધાં કોટલાંમાં એક સીકડો મુકવો, અને તે કોટલાંને ૩) બાગ સારી પેટ છુદેલા સુરોખાર, ૧) બાગ ગંધકના કુલ, અને થોડાક વેહેર-થી બરી નાખવું. ત્યારપછી તેને સલગાવવું, અને જ્યારે આ મેલવણી પીગલી કે તેમાં પેલો સીકડો પણ પીગલેલો જણાશે, અને કોટલાંને જરાપણ આંચ લા-ગેલી જણાશે નહીં.

૭૫૩. અગની લગાડ્યાવીના કોલ-સો સલગાવવાની રીત.—એક કોલજાના કકળને

જીવ ખારીક વાતો, અને તેને ગરમ તથા સૂકો થવા દે ; ત્યારબાદ તેને એક પ્યાલામાં નાખી તેના ઉપર ઘણું સખત એકત્રાફેરતીસ (નાઇટ્રીક એસીડ) રેડશે. તો તે એકદમ ચલણી ઉડશે.

૭૫૪. અગતીવીના પાણી ગરમ કરવું.—

એક અરથી ટાઢાડાં પાણીથી ભરેલી સીસી ઝબા હાથમાં પકડે. તેમાં બીજી સીસીમાંથી ગંધકના તેજાબ (સલ્ફ્યુરીક એસીડ) થોડો થોડો નાખો, એટલે પેલું પાણી તુરત એટલું તો ગરમ થશે કે હાથમાં સીસી પકડાઈ શકાશે નહીં.

૭૫૫. આઈસવીના પાણી થંડું કરવું.—

નવસાગરને વાટીને તેની થોડી જુકી એક નાની સીસી માં નાખી તેને એક હાથમાં ધરી અને બાજે હાથે તેમાં થોડું પાણી નાખી હીલવો, એટલે તાબરતોબ ઘણી થંડી હાથને લાગી આવશે.

૭૫૬. આંખને તુંકસાત કર્યા વીના સુરજ

ગ્રહણ જેવાની રીત.—એક આગીયો કાચ, અથવા જે કાચમાંથી નાની વસ્તુઓ ઘણીજ મોટોટી દેખાતી હોય એવો એક કાચ લેવો, અને જ્યાં તેનાં કીરણો એકઠાં મલાં એક બીંદુ થાય તેથી ખેરડે તકાવતે એક ચોપડી અથવા ચોપડીનાં પુઠાંતું નહડું કાગળ ધરી ચોપડીની આગલ કાચને રાખી તેમાંથી સુરજ તરફ જોવું, એટલે સુરજનો ગોલો અને તેમાંથી પસાર થતો ચાંદ આંખેડુબ નજરે પડશે.

૭૫૭. આતશી ગોલો.—

પાણીથી ભરેલી એક રકાખીમાં ૨) ઓન પોતાશીયમ નાખો તો તરતજ એક કડકો થઈ પોતાશીયમ રંગખેરંગી રંગોથી પાણીની સપાટી ઉપર ખલવા માંડશે, અને તે રકાખીના એક છેડાથી તે બીજા છેડાસુધી એક આતશી ગોલાની માફક ઉડ્યા કરશે. પાણીની છેક નજીક મોહોડું લઈ જવાની ઘણી સંભાલ રાખવી, કારણ કે કોઈ વખત પોતાશીયમ પાણીની સપાટીથી ઘણું ઉંચે ઉડે.

૭૫૮. આતશી દરીયાવ.—

ખાંડના એક ગાંગડા ઉપર ફ્રાસફેરાઈજ્ઞદ ઇથરનાં થોડાંક ટીપાં નાંખી એક ગરમ પાણીનાં ગાસામાં તે મુકે, અને તમારી નજર આગલ એક આતશી દરીયાવ વેહેતો ધરી. જે મોહોડાંની કુકથી પાણી હીલવશે તો દરીયાવમાં મોજ ઉચલ પાવલ થતા માલમ પડશે.

૭૫૯. ઇંડાં ઉપર અક્ષર કોતરવાની

કલા.—જે ઇંડાં ઉપર અક્ષર અથવા નકશી કોતરવાની હોય તે ઇંડાં ઉપર પેહેલાં મીન તથા ચરબીની મેલવણી લગાડવા, અથવા તો મીન તથા ચરબી સાથે તાવીને તેમાં તે ઇંડાંને આખું ન આખું જોલી કલા-

ડવું; જેથી તેની ઉપર એક પાતલું મીનનું પડખું ધાઈ જશે. એ પડ ઉપર ખારીક આગીવાલા હથીયારથી ને અક્ષરો કોતરવાની મરજ હોય તે એવી રીતે કોતરી કાઢાડવા કે ઇંડાંનું કોતરવું તે કોતરેલામાંથી સાફ દેખાય. એ ગેતે કોતર્યા પછી તે ઇંડાંને મ્યુરીયાતીક એસીડમાં (નીમકના તેજાબમાં) ડુબાવી રાખવું, અને એક કલાક પછી બાહર કાઢી જોવું કે અક્ષરો કેટલા હંડા કોતરાયા છે. અગરજે બરાબર નહીં કોતરાયા હોય તો ફરીથી તેને તેજાબમાં ડુબાવવું, અને જરા વધારે વખતસુધી રાખવું, એટલે તે હંડાં કોતરાશે. એ રીતે અક્ષરો જેટલા હંડાં કોતરવા હોય તેટલો વખત વધારે રાખ્યાથી તે વધારે હંડાં કોતરાય છે.

૭૬૦. ઇંડાં પારખવાની રીત.—

ઇંડાં વેચાતાં હોતી વેલા તેમને રેશનીમાં ધરવાં અને જે તેઓ તાજાં હશે તો અંદરથી નીરમલ દેખાશે ; કેહવાં હશે તો અંદરથી ધારાં તથા ઢેકાં વલેલાં દેખાશે, અને જે કોતલાં ઉપર દ્રાધ જાણાયતો તદન નકામાં જાણવાં. બીજું.—ઇંડાં પાણીમાં મેલવાથી પણ ઇંડાં પારખી શકાય છે : જે જલદી ડુબી તલીએ બેશે તે તદન તાજું, જે પાણીની વચમાં રહે તે અરધું કોહેલું, અને જે પાણીની સપાટીપર તરે તે તદન કોહેલું સમજવું.

૭૬૧. ઇંડાં બે વરસસુધી તાંજ

રાખવાની કલા.—પોણા બાગ સેલેડવું તલ અને એક બાગ મધમાખડું મીન એ બેઉને ગરમ કરી મેલવીને જે ઇંડાં ઉપર ચોપડવું હોય તો તે બે, તણ, અથવા તેથીબી વધારે વરસાસુધી કોહ્યા વગર રહી શકે છે. બીજું.—ઇંડાંનાં પાણીમાં જે ઇંડાં બેરી કાઢાડી મુકવા હોય તો ઘણાં લાંબો વખત સુધી તાજાં રહે છે.

૭૬૨. ઉધાઈથી કપડાંનો ખચાવ ક-

રવાની રીત.—સુતરાઉ, રેસમી, તથા ઉનના કપડાં જ્યારે ઘણા વખત સુધી વપરાસમાં આવતાં નથી ત્યારે તેઓને ઉધાઈ લ઼ચ પડી કરડી ખાય છે. એ નો સૌથી સહેલો અને સુતરો ઉપાય કપડુ અને મરીનો લુકોછે, વાસ્તે એ બેઉ વસ્તુને સાથે મેલવી કપડાંની કપ્પત તથા ખાનામાં મુકી રાખવી.

૭૬૩. એક જાતના પાણીથી તરેહ-

વાર રંગના કપડાં રંગવાની કલા.—પાણીથી નરમ કરેલા ગંધકના તેજાબમાં (સલ્ફ્યુરીક એસીડમાં) થોડીક જુલી પીગલાવો, અને તેનાજ પ્રમાણમાં કારબોનેટ આક્ર પોતાશાનું પાણી તેની સાથ મેલવો. જે આ મેલવણીમાં સુકેદ કપડું ખોલશે તો ખલ રંગઝં થશે, પીઠું કપડું લીલા રંગનું થશે, અને રાતું કપડું નાંજરું, ધરી.

૭૬૪. એક જાડુઈ વાસણ.—૨) પેંત પાણી સમાય એવું એક વાસણ લઈ તેમાં થોડુંક આ-
ધસ અને થોડુંક નીમક નાખો, અને પછી ગુલા આ-
ગલ તેને એક બીના રતુલ ઉપર મુકો, અને વાસણને
એક હાથે મજબુત પકડી એક નાની લાકડી-
થી તેમાંની મેલવાણીને હીલવ્યા કરો. થોડીક પલમાં તે
વાસણ રતુલને એવું તો મજબુત ચીટકી ખેસશે કે
કદાચજ ખસેડી શકાશે.

૭૬૫. કપડાં માટે પુરાબોની કોથ-
લી.—કેવરાની જરની જુકી (ઝોરીસ પાઉદર), ધા-
ણા, લવંદરનાં તથા ગુલાબનાં સુકાં ફુલ, તજ, અને
લવંગ. આ સઘલી ચીજ સરખે વજને લઈ ખારીક
કરી તેમાં થોડાં ટીપાં લવંદરનાં, લીજુનાં, અને નાર-
ગીનાં તેલનાં નાખવાં; પછી તેને કોથરીમાં બરી તે
કોથરી કપત અથવા પેતીમાં મુકવી.

૭૬૬. કરમાઈ ગયલાં ફુલને પાછાં
તાજાં કરવાની રીત.—કરમાઈ ગયલાં ફુલને તે-
ઓની પોણી ડાંખલીઓ ઢંકાય એટલાં ઘણાં ગરમ
પાણીમાં ખોલવાં, અને તે પાણી થંડું થાય ત્યાંસુધી
તેમાં રાખી મુકવાં. ત્યારબાદ તેઓની નરમ થયેલી
ડાંખલીઓને કાપી કાઢી તેઓને ખીન થંડા પાણી-
માં મુકવાં.

૭૬૭. કાગજ તથા રૂમાલને ખલતાં
દેખાડવાં, તથા તેઓને પાછાં જેવાં તેવાં
કરવાની કલા.—એક રૂમાલ અથવા કાગજના કટ-
કાને ખાનડીમાં સઘલી ખાનુએથી ખોસી કાઢાડા,
અને પછી તેને ખતી આગલ ધરો એટલે તે સલગી
ઉઠશે, તથા થોડા વખતમાં આખા રૂમાલ અથવા કાગ-
જની આસપાસ ખલતું થશે, પણ રૂમાલ અથવા કાગ-
જને કાંઈપણ નુકસાન થશે નહીં, કેમકે જ્યાંસુધી ખા-
નડી ખલશે ત્યાંસુધો ઉપલી ચોએ સલગનાર નથી,
માટે ખલતું સઘલી ખાનુપર ફરી વલ્લે કે તેને જીભથી
નાખવું.

૭૬૮. કાગજ સલગી નહીં ઉઠે એ-
વાં કરવાની કલા.—કોરાં, લખેલાં, છાપેલાં,
અથવા રંગીન કાગજને કુતકીના સર્વોંગ પાણીમાં ખો-
રીને સુકવ્યા હોય તો તેઓ જલહી સલગી ઉઠતાં નથી.

૭૬૯. કાચ કોતરનારી ફુલુઓરીક
ઍસીદ.—ફલ્યોરસ્પાર (એક જાતની ધાતુ) ની
જુકી ઉપર ગંધકને તેજ્ય નાખવાથી ઉપલી ઍસીદ
બનેછે. આ ઍસીદને કાચ ઉપર નાખવાથી તે કાચ-
ને તરેહવાર આકારમાં કોતરી શકેછે. (જુઓ કાચ
ઉપર કોતર-કામ કરવાની રીત.)

૭૭૦. કાચની ખારીને માટે જવાહર.—

૫) બાગ જુલાખનું વેલાતી નીમક અને ૧) અથવા
૧) બાગ અરબી હુંફેદ શંદર. આ બંનેને જુદાં જુદી
ઉકલતાં પાણીમાં મેલવી કપડાંથી ગાલી કઢાડવું, અને
પછી બંનેનું પાણી એક તમલરમાં મેલવી એક પીછી-
થી ખારીના કાચ ઉપર ગરમ ગરમ લગાડવું, એટલે
તે સુકાવા પછી તરેહવાર કીસમનાં જવાહરો નજરે
પડશે. આ મેલવાણી ઘણી ઘટ નહીં તેમજ ઘણી
ખાતલી પણ નહીં જોઈએ. જો આ મેલવાણીમાં કોઈ
ખી જાતનો પુરાતુમા પ્રવાહી રંગ બેઢ્યો હોય તે-
તેની શોભા અતીશય વધી જાય છે. આ મેલવાણી
સાદા કાચની ખતી ઉપર લગાડશો તો ઘણું સરસ
ચીતારતું “મુન” થશે. યાદ રાખવું કે આવા
કીસમના ચીતારો તરેહવાર રીતે પીછીને ફેરવવાથી
બનેછે, માટે પેહલાં એક કાચના કટકા ઉપર તજવીજ
કરીને અનુભવ મેલવવો.

૭૭૧. કાચના દડાને રૂપેરી કરવાની
રીત.—૨) આઈસ પારો, ૧) આઈસ ખીસમથ
ધાતુ, ૦) આઈસ કલાઈ, અને ૦) આઈસ સીમ્ત,
પેહલાં કલાઈ તથા સીસાંને સાથે પીગલાવી તેમાં ખી-
સમથ નાખવી, અને જ્યારે આ મેલવાણી ખરાબર
પીગલી રહે ત્યારે તેને થંડી પાડી તેમાં પારો ઉમે-
રવો. હવે સાફ કરેલો કાચનો દડો લઈ તેના નાકામાં
એક કાગજની ગરજીને જમ અને તેમ કાચને લાગે
તેવી રીતે મુકવી, જેથી આ મેલવાણી નાખતી વખતે
દડાની આસપાસ છાંટા ઉડે નહીં; પછી ઉપલી મેલ-
વાણીને આસપાસ આ ગરજીમાંથી નાખી દડાને ફેરવ
ફેરવ કરીને તે દડાની સઘલી ખાનુએ લાગે એમ
કરવું. જો આ મેલવાણી બાંધાઈ ગયેલી માલમ પડે
તો તેને જરા ધીમે તાપ દેખાડવો, એટલે તે પાણી
પ્રવાહી થઈ કરવા માંડશે. જેમ કાચ નીરમલ તથા પુર
વીનાનો સફાઈદાર હશે તેમ તેની સરસ દીપક નીકળશે.

૭૭૨. કાચના વાસણ સાફ કરવાની
રીત.—કોલસાની ખારીક જુકીથી વાસણને માંજવાં.
અથવા તે માંજ નહીં શકાય એવાં નાનુક હોય તે
ફક્ત કોલસાની જુકીને પાણીમાં મેલવી તે પાણીથી
તેઓને ઘોઈ કાઢાડવાં, અને નરમ કપડાંથી તુલ્લી ઝ-
લકતાં કરવાં.

૭૭૩. કાંદાનો વાસ તથા તીખાસ ક-
હાડી નાખવાનો ઉપાય.—જેટલા જોઈએ એ-
ટલા કાંદાને છોલીને કાપવા, અને તેને પાપડખારનાં
પાણીમાં ૨) અથવા ૩) કલાક ભીંજવી રાખવા; દર
૧) શેર કાંદાએ ૦) નવટાંક પાપડખાર લેવો. ત્યાર
પછી કાંદાને જે અથવા ત્રણ વખત સાફ પાણીથી
સારીપેટે ઘોઈ કાઢાડવા, એટલે કાંદાનો વાસ તથા તી-
ખાસ જતાં હશે.

૭૭૪. કાલાં કપડાં ઉપરથી લાલ દાઘ કહાડવાની રીત.—જે કાલાં કપડાં ઉપર કોઈખી એ-સીદથી (ખટાસથી) લાલ દાઘ પડ્યા હોય તે તે ઉપર સપીરીત એક હાતસહૈરન (નવસાગરનો અરક) લગાડવો, એટલે દાઘ જતા રહેશે.

૭૭૫. કાંસું ખનાવવાની રીત.—કાંસું એ પીતલના જેવી મીઠીત ધાતુ છે, અને તેને ખનાવવાની એ રીત છે. **પેહેત્રી.**—૫) ભાગ નાંખું અને ૩) ભાગ કલાઈને એકઠી કરીને ગાલની એટલે કાંસું થશે. તે કાંસાંની ઘાલી, કાંસીઆ, ઘલ્યાદી વાસણો ખને છે. **ખીજ.**—૧૩) ભાગ પીતલ અને ૩) ભાગ કલાઈને એકઠી કરીને ગાલની એટલે કાંસું થશે. આ કાંસું આતકામમાં આવે છે. જે પીતલ ઈંચું હોય તે કલાઈ થોડી નાખવી.

૭૭૬. કેરીનું ગોટલું દાટી તેનું તુરત ઝાડ ઉગાડવાની કલા.—પેહેલાં કેરીનાં ગોટલાંને થોડા દાહાડા સુધી ચણાની ખટાઈમાં ઝાલી રાખવું, અને પછી તેને સુકવીને રાખી મુકવું. જ્યારે કામ પડે ત્યારે તે ગોટલાંને એક બોળાં આડમીનાં રૂખતાં એક કુંડાંમાં દાટવું, અને તેની ઉપરની મટોડી બીજા એક કુંડાંમાં પાણી છાંટવું, એટલે તુરત એક નાનું સરખું આખાનું ઝાડ ઉગી નીકળશે.

૭૭૭. કોલસાને સોનેરી કરવાની રીત.—એક એસ દારૂનાં ગલાસામાં નરમ કરેલું ૧૦) આ-ઉંસ નાઇતશે મધુરીએત આક્ર ગોલદ (સાનાવું પાણી) નાખી તેમાં એક સુવાણે સદાઈદાર કોલસાનો કટકો ડુળાવવો, અને પછી ગલાસાને એક ગરમ જગા ઉપર સુરજની શેશનીમાં મુકવું. થોડા વખતમાં પેટ્રો કોલસો માનાથી ભરાઈ જશે તેને એક રીમટાથી ખાડેર કલાડી શુકવો, અને પછી તેને એક કાચના ઢાંકણથી ઢાંકી મીતરોને નવાઈ દાખવવા ખતાવવાને માટે રાખવો.

૭૭૮. કોલસાને રૂપેરી કરવાની રીત.—એક સુવાલા કોલસાના કટકાને એક મુસમાં નાખી લાલચોલ કરવો, અને પછી તે મુસમાં નાઇતરેત એક સીલવરની ર) અથવા ૩) પારીક પાસાદાર કરચ નાખવી, એટલે તેમાં કટાકરાના જેવા અવાજ સાથે પ્રકાશ થઈ કોલસો શોભીતો રૂપેરી થઈ જશે. પછી તેને ઉપલા સોનેરી કોલસાની મીસાલે રાખવો.

૭૭૯. ખુશખોદાર ફુલોને નીમકમાં જાલવી રાખવાની રીત.—૩) રતલ નીમક અને ૧૦) ગયાલન ફુલને સાથે મેલવી સારીપેટ છૂંદી લાહી નવાં કરવાં, અને પછી તે લાહીને પોહોલાં મોહોડાંની

ખાતલીઓમાં ભરી રાખવી. જ્યારે જોઈએ ત્યારે તેમાંથી લઈને ખુશખો કાહાડવાનાં જતરમાં મુકી ખુશખો કાહાડવો. આ રીતથી જ્યારે ફુલની મીસમ નહીં હોય ત્યારે પણ ખુશખો કાહાડવાને ખની આવે માટે ફુલની મીસમમાં જ્યારે ફુલ સસતાં હોય ત્યારે ખરીડી આ ઉપલી રીત જાલવી રાખવાં. આ રીતે જાલવેલાં ફુલ ખુશખોમાં સુધરે છે એટલું જ નહીં પણ જતરમાં ખરાખર ગાલવા લાયક થાય છે.

૭૮૦. ખોડું રૂપું ખનાવવાની રીત.—૪) રતલ નાંખું અને ૩) આઉંસ કલાઈ. આ ખને ધાતુને ગાલવાથી રૂપાં જેવી સુકેદ ધાતુ ખને છે.

૭૮૧. ગ્યાસ લાઇત ખનાવવાની રીત.—એક મોહોટી તમાખુની નહીં લઈ તેના પચાલાં જેવાં મોહોડાંમાં કોલસાને ભૂકો ભરો, અને તે મોહોડાંને પાઇપકલેથી બંધ કરી લેઓ. જ્યારે મટોડી સુકાઈ રહે ત્યારે નહીવું મોહોડાં આતરાનાં મુકવું અને તેને છોડા ખાડેર રાખવો. થોડા વખતમાં નહીના છેડા તરફથી ગ્યાસ નીકલવા માંડશે, અને તેને સલગા-ગ્યાથી થોડો વખત ઘણી સરસ શેશની આપશે.

૭૮૨. ગંધક: તેનો ગુણ તથા અખતરા.—ગંધકના એક કટકો તમારા હાથમાં લેઓ અને તેની ખાસીયત તપાસો: તે જાલવીથી બાંગી જાય છે, તેનો એહેલગી ભુકો થઈ શકે છે, અને તે જાલવીથી સલગી હો છે. થંડી હોય છે ત્યારે તેમાંથી કંઈ વાસ નીકલતા નથી; જાલ ઉપર મુકયાથી તેનો કંઈ સ્વાદ આવતો નથી. ગંધકના એક કટકાને કોઈખો કપડાં ઉપર થોડો વખત જોરથી ઘસો, અને નાના નાના કાગળના કટકા આગળ લઈ જાઓ તે તે પોતાની તરફ પેલા કટકાઓને લાલચુંબકની મીસાલ ખેંદશે, કાગળ કે તેમાં વીજળી ઘણી છે, અને તે વીજળી ઘસાયાથી પેદા થાય છે. એ પાણી કરતાં વધારે ભારી છે, કારણ કે તેનો એક કટકો જે પાણીમાં નાખશો તે તે નીચે જઈ જાયશે. ગંધકને ખાળમાંથી ખોદી કાઢાડે છે; તે એક ખાસ પદારથ છે.

અખતરો:—થોડીક ગંધકની ભૂકી સલગાવીને તે ઉપર એક કાચનું વાસણ ઉંધું ઢાંકો, એટલે તે ગંધકના ધુમાડાથી ભરાઈ જશે, પછી તે વાસણમાં થોડાંક આસાના રંગના ફુલ દાખલ કરશો તે થોડા વખતમાં તેઓના રંગ ખીલકુલ જતા રહેવાનો. ઘાંસની ખનાવેલી ટોપીઓ સાફ કરવાને ગંધકના ધુમાડો ઘણા કામમાં આવે છે, **ખીજ.**—થોડીક ગંધકની કોલસાની અને સુરાખારની ભૂકી એકઠી કરીને તેને સલગાવ્યે તે તે ખંડુકના દારૂની મીસાલેના ચલકાટથી ખસે છે.

૭૮૩. ચલકતાં બલતાં.—૬) બાગ ઝો-લીવડું તેલ અને એક બાગ ફ્રાસફેરસ સાથે મેલ-વીને એ મેલવણી અંધારામાં લઇ જશો તો ચલકતાં બલતાં એવાં દેખાશે.

૭૮૪. ચોખ્ખું જસત.—૫) રતલ કલાઈ અને ૧) રતલ સીસાને ગાલ્યાથી ચોખ્ખું જસત બને છે.

૭૮૫. જરમન સીલવર બનાવવાની રીત.—૪૦૧) બાગ વાંછું, ૩૧૧) બાગ નીકલ, ૨૫૧) બાગ જસત, અને ૨૦) બાગ લોખંડ. આ સઘલી ધાતુને એકઠી કરી ગાલવી. બીજું—૫૫) બાગ ચોખ્ખું વાંછું, ૨૩) બાગ નીકલ, ૧૭) બાગ જસત, ૭) બાગ લોખંડ, અને ૨) બાગ કલાઈ. આ સઘલી ધાતુને એકઠી કરી ગાલી નાખો.

૭૮૬. જલદીથી આગ ખુજવી નાખ-નારું પાણી.—જે એક ૫૦) અથવા ૬૦) બાલદી પાણીવાલા ખુમબાની અંદર ૮) અથવા ૧૦) રતલ નીમક નાખી તે ખુમબાનો નીચે જ્યાં આગ ભારી ટુકશાન કરતી હોય તે તરફ ધરી હોય તો એક અન્ન-યજ્ઞ જેવી રીતે તે ભારી આગને ખુજવી નાખશે. કાદવવાણું પાણી સાફ પાણી કરતાં આગ ખુજવવામાં સરસ ગણાય છે.

૭૮૭. જસતપર અક્ષર.—જસતનાં પતરાં ઉપર સીસાની પેનથી લખ્યું હોય તો પ્રથમ તે અક્ષરો ઝાંખા દેખાય છે, અને જે જોરથી હાથ ફેરવ્યા હોય તો તુરત જુસાઈ નય છે; પણ કેટલાંક વરસ સુધી તેઓ એમના એમ રહે છે તો એવા કાય છે કે છરીથી એખવી કાઢાડયા વગર નીકલતા નથી, અને વલી વધારે કાલા અને ખુલ્લા થાય છે.

૭૮૮. જંતરથી ગાલેલાં પાણીનાં જુધું પાણી મેલવવાની સેહેલી રીત.—એક ખુલી જગા કે જ્યાં શેહેરનો ધુમાડો તથા બીજી ગલોચી નહીં હોય ત્યાં થોડાંક મંદોડીનાં જાલકાં વાસણો મુકી તેમાં કુકત વાદળાંમાંથી જે વરસાદની છાંટી પડે તે પાણી ઝીલવું, અને તે પાણીને તદન સ્વચ્છ ખાતલીઓમાં ભરી મનજીત જુથ મારી તેમાં જરા પણ હવા નહીં જાય માટે મીણ અથવા લાખ લગાડી રાખવું. જે આ પાણીની ખાતલીઓને થંડી જગા પર રાખવામાં આવે તો તે પાણી, કેટલાંક વરસ સુધી નરુને તેવું મીઠું રહેશે.

૭૮૯. જંતરથી ગાલેલાં પાણીને ખાટું થતું અટકાવવાની રીત.—સઘલી જતતું ગાલેલું પાણી (દીસતીદ વાતર) વધારે વખત રહ્યાથી

ખાટું થઈ જાય છે તેને અટકાવ કરવાને દરએક ગયા-લને ૧) આંઈસ ઘણું બારીક વાટેલો કેલસી-૬ મેગ-નીસીયા ભેલવો, અને પછી પાણીને ડરવા દેવું.

૭૯૦. જાત જાતના રંગનું પાણી બનાવવાની રીત.—થોડી રાત્રી કોખી ઉપર ઉકલતું પાણી રેડી તેને થંડું પાડી તેમાંનું નીતરું પાણી ની-પારી લેવું, અને તેને થોડું થોડું તણ વાદન ગલા-સમાં નામવું. એક ગલાસમાં કુટકી પીગલાવેલું પાણી, બીજામાં પોતાશ પીગલાવેલું પાણી, અને ત્રીજામાં થોડાં મ્યુરીએટીક એસીડનાં ટીપાં નાખવાં, એટલા પેહેલાં ગલાસમાંનાં પાણીને રંગ જાણશે, બીજાનાં લીલા, અને ત્રીજાનાં કીરમજ થઈ જશે.

૭૯૧. જાડુ ડુંક.—પાણીમાં થોડાક બીંતે લગાડવાને યુનો પીગલાવી તેને ડરવા દેવો. યુનો ઠરી રહ્યા પછી ઉપરનું નીતરું પાણી કપડાંમાંથી ગાલી કાઢાડો. આ નીતરાં પાણીમાં જે એક નલીથી કુક મારશે તો થોડા વખતમાં પાણી સુકેદ કુધ જવું બની જશે.

૭૯૨. જાડુ ખાટલી.—એક નાધલી શીશી લેવી કે જે શીશીની ડોકને વ્યાસ ઈંચનો છઠ્ઠા બાગ હોય, પછી તેને રાત્રા વાદન દારૂથી જલા-છલ ભરીને એક બીજા કાચના વાસણમાં મુકવી, કે જે વાસણ શીશી કરતાં જે ઈંચ દેખું હોય પછી તે વાંસણમાં ઉપર સુધી પાણી ભરવું, એટલે તરતજ ખાટલીમાંના વાદન દારૂ પાણીની સપાટીપર તરી આવશે અને તેને બદલે પાણીથી શીશી ભરાશે, તેવું કારણ એ કે પાણી દારૂ કરતાં ભારી છે.

૭૯૩. જાડુ દીવો.—૬) બાગ મીઠાં તેલમાં ૧) બાગ ફ્રાસફેરસને એક બીજોરની ખાટલીમાં નાખી મનજીત જુથ મારવો, અને તે ખાટલીને ગરમ પા-ણીમાં આસરે જે કલાક સુધી મુકવી, અને જ્યાર આંદામાં દીવો નહીં હોય તે વખતે એ ખાટલીને જુથ ઉઘાડી તરતજ બંધ કરશે તો ઉજરડું દેખાશે કે જે ઉજરડાંથી ઘડીઆલના આંકડા જેવાં શકારો. જે આ ખાટલીને બરાબર રીતે જુથ મારી સંભાલથી રાખી હોય તો એક વરસ સુધી ચાલશે.

૭૯૪. ઝાડ તથા ઉંચા મીનારાની તે-મના છાંયા ઉપરથી ઉંચાઈ માપવાની સેહે-લી રીત.—કોઈબી ઉંચાં ઝાડને છાંયા જે બરા-બર રીતે પડેલા હોય તો તેની ઉંચાઈ સેહેલથી માપી શકાય છે. પેહેલાં એક લાકડી સીધી જમીનમાં ઘોસા અને લાકડીના છાંયા ભેંચ ઉપર પડે તેને માંપા. હવે જેમ લાકડીના છાંયાની લંબાઈ તે લાકડીની ઉંચાઈ પ્રમાણે હોય છે, તેમજ ઝાડના છાંયાની લંબાઈ તે

આડની ઉંચાઈ પ્રમાણે હોય છે. એક દાખલો લેખો કે લાકડો જમીનથી ૪) ફીટ ઉંચી હોય, અને તેનો છાંયો ૬) ફીટ લાંબો પડતો હોય, અને આડનો છાંયો ૯૦) ફીટ લાંબો હોય તો તે આડની ઉંચાઈ ૬૦) ફીટ હોવી જોઈએ. (૬ : ૪ :: ૯૦ : ૬૦.) બીજા બેલમાં બેલ હોય તો આડના છાંયાની લંબાઈ સાથે લાકડીની ઉંચાઈ ગુણા, અને લાકડીના છાંયાથી ભાંજે આજ રીતથી કોઈની માહોટી બોલારીંગ અથવા મીનારાની ઉંચાઈ માપી શકાય છે.

૭૬૫. આડનાં પાતરાંનો આબેહુબ કાગજ ઉપર છાપ લેવાની કલા.—એક તેલ ચોપડેલાં કાગજના કકડાને તેલની બતી પર ઉંચેથી ધરી ધુમાડો લગાડો, અને જે પાતરાંનો આકાર લેવો હોય તેને થોડો વખત ખેલાઈની વચ્ચે દાખી રાખીને ધુમાડો લગાડેલાં કાગજ ઉપર તેનો નસવાલા બાગ મુકી તેના ઉપર એક બીજા કાગજનો કકડો મુકવો, અને તે ઉપર એવી સકાઈથી હાથ ફેરવો કે પાતરાંના નસવાલા બાગને બધી બાજુથી ધુમાડો સરખો લાગે. હવે આ પાતરાંને સંભાલથી ઉંચી જે કાગજ ઉપર છાપ લેવો હોય તે ઉપર તેનો ધુમાડો લાગેલો બાગ બરાબર મેલીને બીજા કાગજના કકડો પાતરાંના સાક્ર બાગપર મુકવો, અને પાછો એવી સકાઈથી હાથ ફેરવો કે પાતરાંનો આબેહુબ આકાર પેલાં સાક્ર કાગજ ઉપર પડી રહે. **બીજું.**—છાપવાની શાહીને એક રખર અથવા ગટા-પરચાના કકડાથી એક પતરાં ઉપર ઘુબ મસલો, અને તેને આંગલીથી એક સરખી પાતરાં ઉપર લગાડી એક સુકેદ કાગજના શાહીવાલું પડ મુકો અને હાથથી દાખો, એટલે પાતરાંની દરમિયાન નેસનો આકાર બરાબર પડી રહેશે.

૭૬૬. આડ કલાઈનું.—એક દીકાનટર અથવા દીકાડર લઈ તેમાં વરસાદનું પાણી ભરો, અને તેમાં ૩) દ્રામ મ્યુરીએટ ઓક્સીડ ત્રીન અને ૧૦) ટીપાં નાઇટ્રીક એસીડનાં નાખો. આ બંને મેલબા પછી એક છય સાથે ટાંગેલો જસતનો સલીઓ અંદર દાખલ કરો, જે ખે અથવા ત્રણ ઈંચ લાંબો હોવો જોઈએ, અને દીકાડરની બરાબર વચમાં જોડાયે. આ દીકાડરને કાંધપણે હરકત નહીં થાય એવી જગાએ મુકો, અને થોડા વખતમાં તેમાં એક ઝગઝગાતું કલાઈનું આડ ઉગી નીકલશે.

૭૬૭. આડ સીસાનું.—૧) આઈસ સુગરલેડને ૨) પેંટ પાણીમાં ધીગલાવો, જે એ મેલવણીને એક બીલોરી શીશીમાં નાખી એક પાતલો જસતનો સલીઓ છુચમાંથી પસાર કરી ટાંગીશો તો થોડા વખતમાં સીસાનું આડ ઉગી નીકલશે. પણ સંભાલ રાખવી કે સીસો આંચકો ખાય નહીં તથા હાથે નહીં.

૭૬૮. આડ રૂપાનું.—એક દીકાડરમાં નાઇટ્રેટ ઓક્સીડ ૪) દ્રામ નાખી તેને વરસાદનાં પાણીથી માહડાં સુધી ભરો. ત્યાર પછી તેમાં ૧) આઈસ જવનો પારો નાખી બાટલીને હરકત નહીં થાય એવી જગા ઉપર મુકી રાખશો તો થોડા વખતમાં તે દીકાડરમાં એક સુંદર રૂપાનું આડ ઉગી નીકલશે.

૭૬૯. તરેહુવાર જાતની એસીડની બનાવટ.—તારતરીક એસીડ ક્રીમ ઓક્સીડ તારતરમાંથી અને ક્રીમ ઓક્સીડ તારતાર દશખના રસમાંથી બને છે; સાદવીક એસીડ લીંબુના રસમાંથી, મેલીક એસીડ સકરચંદમાંથી, લેક્ટીક એસીડ દૂધમાંથી, બેન ઓઈક એસીડ લોખાનમાંથી, સકસીનીક એસીડ કેરબામાંથી અને કેમફોરીક એસીડ કપૂરમાંથી બનાવવામાં આવે છે. હાઇડ્રોજન, કારબોન, અને નાઇટ્રોજન એ ત્રણ હવા સાથે મહત્વાધી પડસીક એસીડ બને છે. આ એસીડ એટલી તો ઝેરી છે કે જો કકત તે ચાંમડીને લાગે છે તો તત્કાલ મરણ નીપજે છે. એને હાઇડ્રો સીમ્પીનીક તથા સીમ્પીન હાઇડ્રીક એસીડ પણ કહે છે. લોહાડું અને ગંધકને તેજબ સાથે મલવાથી સલફેટ ઓક્સીડ આએ-રન (હીરાકસી) બને છે.

૮૦૦. તરેહુવાર રંગનાં બલતાં પેદા કરવાની રીત.—એક કેસીનાં વાસણમાં દારૂનો તેજબ નામવો, અને તેમાં મ્યુરીએટ ઓક્સીડ સોનસીયા નામનો તેજબ નાખી બંનેને સલગાવવું, એટલે પુરત ઝલકતાં કીરમજ રંગનાં બલતાં થશે. જે કીરમજને બદલે નારંગીનાં રંગનું બલતું કરવું હોય તો દારૂના તેજબમાં મ્યુરીએટ ઓક્સીડ લાઇમ બેલવો; લીલા રંગનાં બલતાંને માટે દારૂના તેજબમાં નાઇટ્રેટ ઓક્સીડ કોપર બેલવો; પીલાને માટે દારૂના તેજબમાં સાધારણ નીમક બેલી સલગાવવું.

૮૦૧. તોમખેક.—૧૬) રતલ વાંજ, ૧) રતલ કલાઈ અને ૧) રતલ જસત. આ ત્રણેય ધાતુને ગાલવી.

૮૦૨. લાલ તોમખેક.—૧૦) રતલ વાંજ અને ૧) રતલ જસત. આ બંને ધાતુને ગાલવી.

૮૦૩. થંડાં પાણી ઉપર બલતું બલે પણ પાણી ગરમ નહીં થાય.—એક ગલાસમાં થંડું પાણી લેવો અને તે ઉપર થોડી સલ્ફ્યુરીક ઈથર રેડો પછી એક કાગજની ચીપ સલગાવીને બલતાંની આંચ લગાડો, એટલે ઈથર ઘણા વખત સુધી બલશે તથા બલતાંનો માહોલો બહુકો ઉઠશે, પણ જ્યારે તે જ્વળદ જશે ત્યારે પાણી ગરમ થયલું હોય એમ માલમ પડશે નહીં.

૮૦૪. દાઘ લોહોડાંનાં સંગેમરમર ઉપરથી કાહાડવાની રીત.—એક સીસીમાં થોડા ગંધકના તેલખ અને તેટલોજ લીંબુનો રસ નાખવો, અને તેને સારી પેટ હીલવીને દાઘવાલી જગા ઉપર ચોપડવો; થોડી મીનીત પછી એક નરમ કપડાંથી જ્યાં છુટી તે દાઘ નીકલી જાય ત્યાંછુટી ઘસવું, એટલે સંઘેમરમર અસલના જેવો સ્વચ્છ થશે.

૮૦૫. દાઘ ચીકણા ચામડાં ઉપરથી કાહાડી નાખવાની રીત.—જે ચામડાં ઉપર દાઘ પડ્યો હોય તેની ઉપર ઇંડાની સુકેદી લગાડી તડકાંમાં સુકવવું, અને પછી એક સાફ પ્રથથી તેને સફાઈદાર કરવું.

૮૦૬. દાઘ મીનખત્તીના કપડાંપરથી કાહાડી નાખવાની રીત.—જે કપડાં ઉપર મીનખત્તીના દાઘ પડ્યા હોય તે જગાથી એક અથવા બે ઇંચને તફાવતે એક તપાવેલાં લોહોડાંના લાલચેલ જેવો કકડો ધરવો, અને પછી દાઘને એક નરમ ચીકડાંના કકડાથી ઘસર ઘસર કરવો, એટલે મીનખત્તીના દાઘ નીકલી જશે.

૮૦૭. દાઘ ચીકણા કાહાડનારી એસીદ.—સાફ કરેલી ખેનઝીન નામની એસીદ, તેલ તથા ચરખીના, રંગના, વારનીશના, ઇત્યાદી દાઘ રેસમી, સુતરાઉ, અને બીજી જાતનાં કપડાં ઉપરથી તે કપડાંને કાંઈ પણ નુકસાન કર્યા વગર કાહાડી નાખે છે, માટે તેની એક સીસી અંગરેજી ગાંધીને ત્યાંથી વેચાતી લાવી રાખવી, અને કામ પડે ત્યારે વાપરવી.

૮૦૮. દાઘ શાહના ઉતનાં કપડાં ઉપરથી કાહાડવાની રીત.—જે ઉતનાં કપડાં ઉપર શાહના દાઘ પડ્યા હોય તે તેની ઉપર એક ઇંડાની સુકેદીમાં થોડાં ટીપાં ગંધકના તેલખના નાખી એકરસ કરીને આ મેલવાણી ઘસવી, અને પછી કપડાંને સાફ પાણીથી ધોઈ નાખવું.

૮૦૯. દાઘ ચમચાના કાહાડવાની રીત.—ખાકેલાં અથવા અરધા ખાકેલાં ઇંડાંને માટે વારંધડીએ ચમચો વાપડવાથી તે ઉપર દાઘ પડે છે તે કાહાડવાને ચમટીની અંદર જરા બીજું નીમક લઈ તે દાઘની ઉપર ખુબ રગડવું, એટલે ચમચો પાછો સાફ થશે.

૮૧૦. દાઘ ચીકણા કાગજ ઉપરથી કાહાડી નાખવાની રીત.—કાગજના જે બાગ ઉપર ચીકણા દાઘ પડ્યો હોય તે બાગને લગાર ગરમ કરવો, અને ત્યારપછી તે ઉપર ખ્વાટીંગ પેપરના કટકા સારીપેટ દાખવા, તે એટલે છુટી કે સધલો ચીકણસ તે

કાગજ મોસી છે. ત્યારપછી તે દાઘવાલાં કાગજ ઉપર ખંને ખાખુએ કકડું ટરપેનટાઈન લગાડવું, અને આ પ્રમાણે બે ચાર વખત કરવાથી ચીકણસ નીકલી જશે. સેવટે થોડો સોજળો સ્પોરીટ આફ વાદન તે દાઘ ઉપર પીછે કરીને લગાડવો, જેથી તે દાઘ એકદમ નાશ પામી જાય.

૮૧૧. દાઘ ચોપડી ઉપરથી તેલના કાહાડી નાખવાની રીત.—ચોપડી ઉપર તેલનો દાઘ પડ્યો હોય તો તે દાઘની ઉપર તથા નીચે મેંગનીસીઆ અથવા ચાકની જુકી પાંચરવી, અને તેની ઉપર પાતલાં લોખંડના ગરમ કીધેલો એક કટકો મુકવો, એટલે તેલ મુસાઈ જઈ દાઘ જતા રહેશે.

૮૧૨. દાઘ કુટના કપડાં ઉપરથી કાહાડી નાખવાની રીત.—પેટેલાં દાઘવાલા બાગને થોડાં પાણીમાં એવી રીતથી ઓલો કે તે કપડાંમાંથી પાણી ટપક્યા નહીં કરે, અને પછી એક સલગાવેલી મેચીસની ઉપર ઘટતે તફાવતે તે બીના બાગને ઘરી રાખો. એ દાઘ ખતતાંમાંથી નીકલતી સલકથુરસ ગયાસ નામની હવાથી નીકલી જશે.

૮૧૩. દાઘ શાહીના રંગીન કપડાંપરથી કાહાડવાની રીત.—એક ચમચો બરી ઓકઝેલીક એસીદને એક ચાહેવું ખ્યાલું બરી ખલખલતાં પાણીમાં મેલવી નાખો. જે બાગ ઉપર શાહીનો દાઘ પડ્યો હોય તે ઉપર એ મેલવાણી સારીપેટ રગડવાથી દાઘ તદન જતા રહેશે.

૮૧૪. દાઘ સુકેદ વારનીસ મારેલા સામાનપરથી કાહાડી નાખવાની રીત.—જે જગાએ દાઘ પડ્યો હોય તે જગાપર એક ગરમ તપાવેલો તપાચો અથવા ચમચ દુરથી ધરો એટલે તે દાઘ તદન નાશ પામી જશે.

૮૧૫. દાઘ શાહીના રેશમી કપડાં ઉપરથી કાહાડવાની રીત.—રેશમા કપડાં ઉપરથી શાહીનો દાઘ કાહાડવો હોય તો કડવા દવનાની રાખ અને જલદ ગારેલા સરકાની મેલવાણી તે ઉપર ખુબ રગડવી અને પછી તે કપડું પાણી અને સાબુથી ધોઈ નાખવું.

૮૧૬. દાઘ રૂપાનાં વાસણ ઉપરથી કાહાડી નાખવાની રીત.—૧) બાગ નવસાગરને ૧૬) બાગ સરકામાં મેલવી જ્યાં દાઘ પડ્યા હોય ત્યાં આ મેલવાણી એક ફલાનેલના કકડાથી લગાડો, અને પછી સાફ પાણીથી ધોઈ નાખો.

૮૧૭. દાંત ઉપર આંગલાં મુકીને સમજવાની કલા.—જે આપણા કાંનમાં બીલકુલ

સંભલાય નહીં એવી રીતે રૂ ખાશોએ અને પછી એક માણસ ખેલતો હોય તેનાં હાંત ઉપર આપણા હાથનાં આંગણાં મુકીએ તો આપણને તેનો અવાજ સંભલાય છે.

૮૧૮. કુધનો ગુણ.—ગાયનું કુધ:—આ

કુધ મીઠું છતાં કાંઈક મોઝું છે. ગુણ:—લોહીને જલ-દીથી વધારે છે, અંગમાં કુવત લાવે છે, પુષ્ટીને વધારે છે, સઘલાં ગરમીનાં દરદનો નાશ કરે છે, ખચ્યાંના હુકમાં ઘણું સરસ છે, સ્ત્રીને કુધની વરધી કરે છે, ધત-યાદી. ભેંસનું કુધ:—આ કુધ ગાયનાં કુધ કરતાં વધારે મીઠું તથા ભારી તથા વાયકું છે. ગુણ:—પેટમાં પવન પેદા કરે, જીવને ખેસાડી નાખે, ઉત્તગરા ઉપર સાકર સાથે ભેલી પીધાથી ઉંધ લાવે તથા ઉત્તગરાનું ઝેર ઉનારે; એને થંડું પીવું નહીં, પણ ગરમ કરીને પીવું. બકરીનું કુધ:—મીઠું છતાં કાંઈક તુરું તથા હલકું છે. ગુણ:—ખલજીવધીને વધારે; ખીજ સઘલા ગુણ ગાયનાં કુધને મલતા છે; પણ નાની બકરી હોય તેમ સારો ગુણ કરે. ગધેરીનું કુધ:—મીઠું છતાં ખાડું તથા કાંઈક ખાડું છે. ગુણ:—જીભ સારી લગાડે, વાક, કક, હાંકણ, ઠાંસો તથા ખચ્યાંનાં સર્વ રોગનો નાશ કરે. એને તાનું પીવું સારું છે. ઉંચરીનું કુધ:—ગરમ છતાં મીઠું તથા કાંઈક ખાડું તથા તીખું છે. ગુણ:—ઝેરનાં છુપાં દરદનો નાશ કરે, કફને છોરવે, આઢાડો તથા પી-શાખ સાફ લાવે, તથા સઘલા પેટના મરજને કાયદો કરે. સ્ત્રીનું કુધ:—મીઠું છતાં તુરું સાથે હલકું તથા શાદ છે. ગુણ:—જીભ સારી લગાડે, તથા જીવને જીભ ઉત્તપન કરે; ખાકીનો ગુણ ગાયનાં કુધ જેવો જ છે. એને રક્તપીતવાલાએ નાકમાં સુંગ્યા કીધું હોય તો ઘણું ગુણ થાય. આંખમાં ઘોંકો થયો હોય અથવા ચોટ લાગી હોય તો એને તેમાં આંજવાથી સારો ગુણ થાય.

૮૧૯. કુધને ખાડું થતું અટકાવવાનો

ઉપાય.— ૧) શેર કુધમાં ૧૨) ટીપાં રાઈનાં તેલ-નાં નાખવાં, એટલે તે કુધ ૧૫) દાહાડ સુધી જીવુંને તેવું મીઠું રહેશે, અને ખાડું થશે નહીં.

૮૨૦. કુધ હુંનરથી ખનાવવાની રીત.—

૧) પેંટ પાણી, ૧) આંઈસ સાફ કરેલી સેરડીની ખાંડ, ૧) આંઈસ સુકી ઇંડાની સફેદી, ૧૫) ગરેન કીસતજસ એક કારખાનેત એક સોડા, ૨) આંઈસ ઘણું જ સરસ એલીવ એઈલ, અથવા કોઈપણ જાતની સાફ કરેલી ચરખી. પેટેલાં પાણીને ગરમ કરી ઉપલી વસ્તુએ મેલવવી, અને છેલ્લે તેલ અથવા ચરખીને મેલવી તેમાં ખીજ ૧) પેંટ પાણી ઉમેરવું. આ ખનાવટનાં કુધમાં જ ૧) પેંટે ૩૦ ગરેન જીલ્ડીન મેલવી

નાખી હોય તો તેનો દેખાવ ઘટ કુધના જેવો થાય છે, અને ખીજ વધારે પાણી પણ ખાઈ શકે છે.

૮૨૧. કુધમાં પાણી કેટલું છે તે જાણવાની રીત.—

જે કુધની તપાસ કરવી હોય તે કુધને એક પેપરમીન્ટની તાંકણીના જેવી એક સીસીમાં ના-મા, અને તેમાં લેકતોમીતર નામની એક કાચની લાંબી નલી (જે કુધમાં પાણી તથા મલાહીનો ભાગ કેટલો છે તે દેખાડવાને માટે ખનાવેલી હોય છે તે) કુખાડો તો તે નલી ઉપરના આંકડાની મદદથી તુરત માલમ પડશે. આ લેકતોમીટર ૧૨) આનાથી તે ૧) રૂપીઆની કીંમત મળે છે.

૮૨૨. કુધને એક અઠવાડીયાં સુધી

તાજું રાખવાની રીત.—૧) વાઘના ગલાસ સ્વ-ચ્છ પાણી લેવું, અને તેમાં સલકાઈટ એક સોડા ના-મનો ખાર ભેટલો પીગલી શકે એટલો નાખ્યા કરવો, અને પછી જો આ ખારનાં પાણીની ૧) ચમચી ૫) શેર કુધમાં નાખી હોય તો તે કુધ એક અઠવાડીયાં સુધી તાજું રહેશે. આ ખાર માણસના પદનમાં કોઈપણ જાતનો અવગુણ કરતો નથી, અથવા કુધમાં તેનો કોઈપણ ખવાસ માલમ પડતો નથી.

૮૨૩. કુધને ઘણું મહીના સુધી તાજું

રાખવાની રીત.—પ્રથમ ઘણી જ સોજ અને કચરા વગરની સુકકી ખાટલીઓમાં ગાયનું કુધ ઢોલી લેવું, અને જેવી તે ખાટલીઓ એક પછી એક ભરાય કે તરતજ તેમને મજબૂત જુવ મારી તારથી ખાંધવી. પછી એક મોહોટી દેગ અથવા ઉકાલવાનાં કોષ ખીજાં વાસણમાં તલીએથી ઘાંસ પાંચરી તે ઉપર ઉપલી ખાટ-લીઓને મેલવી, અને તેઓની વચ્ચેપણ ઘાંસ રાખવું. ત્યારબાદ તે દેગને મોહોડાં સુધી થંડું પાણીથી ભરી ગરમ કરવી અને જેવા તે પાણીમાં કકરા આવે કે તુ-રત તલીએથી આતશ કાઢાડી નાખી તે પાણીને દેગમાં પોતાની મેલજ થંડું થવા દેવું તદ્દન થંડું થવાબાદ તેમાંથી ખાટલીઓને કાઢાડી જાળ અથવા મોહોટી ટોપલીની અંદર વેહેરમાં દાખરી, તથા ધરના સૌથી થંડા ભાગમાં તેમને શીંચી રાખવી.

૮૨૪. કુધ ગધેરીનું હુંનરથી ખનાવવાની રીત.—

૧) આંઈસ એરીનગો રૂત, ૧) આંઈસ પર્લ ખારલી (વેલાતી જવ), ૧) આંઈસ સાણચોખા, અને ૧) આંઈસ રાંધવાના ચોખા. એ સઘલાંને થંડાં પાણીથી સાફ ઘોંધ નાખી તેમાં ૧) પેંટ પાણી નાખી ઉકાલવા મેલવું અને ૧) પેંટ પાણી રહે કે તેને સુલા ઉપરથી ઉતારી ગાલી નાખવું. એક કપ ઉકાલેલાં કુધની અંદર આ મેલવણીની એક ચમચી નાખવી, અને મરજ પ્રમાણે મીઠાસ નાખી પીવું.

૮૨૫. દુધ માયના જેવું હું નરથી બનાવવાની રીત.—

૨/૩ ગાયનું દુધ અને ૧/૩ ગરમ પાણી મેલવી તેમાં જે ૧) પેંટે ગા) આંઈસ દુધની ખાંડ (શુગર ઓફ મીલ્ક) નાખી હોય તો આ મીલ્કસ-ચર ખચ્યાંની માએનાં દુધને મલતું થાયછે. દુધની ખાંડ નહીં મક્કી આવે તો તેને ખદલે સૌથી સરસ સાફ કચેલી જેરડીની ખાંડ ગા) આંઈસથી જરા વધારે નાખવી. બીજું—ગધેરીનાં દુધને તથા ગાયનાં દુધને જે સરખે ભાગે મેલવયું હોય તો તે મેલવણી પણ ખચ્યાંની માએનાં દુધને મલતી થાયછે.

૮૨૬. દુધમાં ચાવલ પકાવવાની રીત.—

૧) ચાહેવું પ્યાણું બરી ચોખ્ખા લેવો અને તેને સારી પેટ પાણીથી ઘાઘને તદન નીપારી કાઢાડો. ત્યાર બાદ તેમાં ૬) પ્યાણાં બરીને દુધ નાખી તેને ચુલા ઉપર મુકો, અને ચાવલ ચરીને નરમ થાય એટલે દેતારી પાડો.

૮૨૭. દુધની ભુકી (મીલ્ક પાઉકર)

ખતાવવાની રીત.—ચોખ્ખાં દુધને કેરીનાં છાલ-કાં પોલોલાં વાસણમાં નાખી તેનું પાણી ધીમી ગરમીથી હડારી નાખી જે ભુકી રહે તેને ઓખવી કહાડી ખાટલીમાં મજબૂત ખચ મારી બરી મુકવી. જ્યારે ભઠ્ઠે ત્યારે આ ભુકીને પાણીમાં મેલવ્યાથી જેવું જેઠ્ઠે એવું તાજું દુધ બનેછે. વેલાતથી એવી ભુકીની ખાતલીઓ આવેછે.

૮૨૮. દુધની બદલો ચાહે તથા કાફીને માટે.—

એક ઇંગ્લેન્ડ બાંજ તેમાંથી સફેદી જુદી કા-હાડની અને તેને સારીપેટ કક ચાહડારી તેમાં થોડુંક માખણ નાખી બરાબર એકરસ કરવું. પછી તેમાં ધીમેધીમે ચાહે અથવા કાફી નામતા જવું તથા ચારવ-તા જવું, જેથી તે બધાં જાડું નહીં થાય. જે આ મેલવણી બરાબર ચાહે અથવા કાફી સાથે મલી તો તેનો સ્વાદ દુધને મદતોજ લાગશે, તથા એકએક પારખી શકારો નહીં. જેમ તાજું ઇંગ્લેન્ડ હોય તેમ વધારે સારું. બીજું—પેટેલાં ૩) ઇંગ્લેન્ડ બાંજ ચુખ ચારવતાં, અને પછી તેમાં રફતે રફતે ગા) પેંટ ગરમ પાણી નામતા જવું તથા ચારવતા જવું, એ રીતે ઇંગ્લેન્ડે સફાઈથી પાણી સાથે મેલવી દુધને ખદલે વાપરવું.

૮૨૯. દુધ ગાયનાની તપાસ.—

ગાયનાં દુધની તપાસ કરવાથી એવું માલમ પડ્યુંછે કે ગાય શહવારના જે દુધ આપેછે તેમાં માખણનો ભાગ સાંભળનાં દુધ કરતાં વધારે હોયછે, અને ખાંડનો ભાગ જે ખપોરના ઘણા હોયછે તે સોજ થતાં ઓછા થતાં જાયછે.

૮૩૦. ધુમાતી બતીનો ઉપાય.—

જે બતી ધુમાતી હોય તેના કાકડાને જે જલદ સરકા-માં બોલી સૂકાવા દીધો હોય, અને પછી તેને વાપર્યો હોય, તો તે બતી ધુમાતી નહીં અને દિવસ પણ સારો આપશે.

૮૩૧. ન બલે એવો રૂમાલ.—

ની સુફેદી અને કટકીને સાથે મેલવી એકરસ કરવી; પછી તેમાં એક રૂમાલને સઘલી ખાખુથી લપટી નાખ-વો. ત્યારબાદ તેને નીમકનાં પાણીમાં ઘાઈ નીચળ્યા વીના સુકાતો કરવો, અને જ્યારે તે સુકો થશે ત્યારે આતશની તેની ઉપર અસર થશે નહીં.

૮૩૨. નદીનું પાણી સાફ કરવાની રીત.

૧) પેંટ ગરમ પાણીમાં ગા) આંઈસ કટકીને પીગા-વવી, અને નદીનાં કચરાવાલાં પાણીસાથ તે પાણીને બેલી નાખવું, એટલે સઘણા કચરો નીચે ફરી જશે અને એક અથવા બે દાહાડામાં પાણી સ્વચ્છ થશે.

૮૩૩. નહીં બલે એવો દોરો તથા કાગજ—

ધાડો સળંગ દોરો એક પથરની લખાટી ઉપર લોટાલવો અને તેનો છેડો અંદર બરાબર દાખી રાખવો. પછી જે તેને ડીવાનો બતી ઉપર ધરશે તો તે બલનાર નથી, કારણ કે ગરમી દોરામાં રહેવા વીના તેમાં ફરીવલી પથર ઉપર હટાટા કરેછે એજ પ્રમાણે એક ગોલ સોહાડાંની સીક ઉપર કરચલાં નહોં રહે તેમ તે ઉપર કાગજ ચોંટાડો અને તે બલતામાં મુકશો તો તે કાગજ પણ બલનાર નથી.

૮૩૪. નાચતી કુદતી વીટી.—

એક ચોક્કસ વીટી લઈ તેમાં ખારીક છેદ પાડવું અને તેમાંથી વીટીમાં પાશે ભરવો, અને તેનું નાકું મટોડીથી ખંધ કરી તેને બતી ઉપર ધરી ગરમ કરવી. ગરમ થવા પછી તેને ટેબલ ઉપર મુકવી, એટલે જ્યાં સુધી તેમાં નો પાશે થડો પડશે ત્યાંસુધી તે એમથા તેમ નાચ્યા તથા કુદ્યા કરશે.

૮૩૫. પથરથી ઉંચાઈ માપવાની સેહેલી રીત.—

એક ઉંચા ધરનાં છાપરાં ઉપરથી, અથવા કીલ્લા ઉપરથી, અથવા ઉંચાં ગાડ ઉપરથી એક પથરનો નાખવો, અને તે કેટલી સેકંદ નીચે પડેછે તે જોવું. તે જેટલી સેકંદ પછી નીચે પડે તેટલી સેકંદને તેટલાએજ ગણવા, અને જેટલા ગણા-કાર આવે તેને ૧૬ લે પાછા ગણવા, અને તેનો જે ગણાકાર આવે તે તેટલી કીતની ઉંચાઈ છે એમ સમજવું. જેમકે એક પથરને જમીન ઉપર પડતાં ૪ સેકંદ લાગી, ત્યારે ૪ ને ૪ રે ગણ્યા એટલે ૧૬ થયા, અને તેને ૧૬ લે ગણ્યા એટલે ૨૫૬ થયા. આ પ્રમાણે તે જગાની ઉંચાઈ ૨૫૬ કીત થઈ આ

રીતથી રોઢણી જગાની ઉંચાઈ સહેલાઈથી માણી શકાયછે.

૮૩૬. પાણીને પીવા લાયક કરવાની સહેલાઈ રીત.—પહેલાં પાણીને ઉકાલી એક વડાં કપડાંમાંથી ગાલી કાઢાડવું અને પછી તેને માટલાંમાં ભરી રાતના ઘરમાં થંડું કરી પીવામાં લેવું. કારણ કે પાણીમાં કચરા વગેરે જીવ-જંત ઘણા હોય છે તે પેટમાં ગયાથી ઘણા દરદ ઉત્પન્ન થાય છે. પાણી ઉકાલવાથી તેઓ મરી જાયછે, તેથી કપડાંના ખારીક છેડમાંથી પસાર થઈ શકતાં નથી; પણ જો પાણી નહીં ઉકાલે તો તેઓ ગમે એવાં ઘટ કપડાંમાંથી પણ પસાર થઈ પાણીમાં પાછાં જાયછે, માટે આપણી કરજ છે કે જેથી આપણને ફાયદો થતો હોય તે ઉપાય લેવો.

૮૩૭. પાણી ઉપર અખતરો.—એક શીશીમાં થોડું પાણી નામીને તેને રખીરીત લંબની ગરમીથી થોડી મીનીત સુધી જ્વેશથી ઉકાલવું, અને જેઓ પાણીનાં ખાકુ પુર જ્વેશથી નીકલવા માંડે કે તુરત તે સીસાંને એક એવો મજબૂત છુચ મારવો કે તેમાં જરા પણ હવા જઈ શકે નહીં. ત્યાર પછી તે સીસાંને થંડી પડવા દેવી. હવે જેમ જેમ આ સીસી થંડી પડતી જશે તેમ તેમ તેવાં પાણી વધારે ઉકલવું દેખાશે; તથા જો પાણી ઉકલવું ખંધ થયા પછી તેની ખાઉરની ખાખુ ઉપર થંડું પાણી નામ્યું તો અંદરનું પાણી પાખું ઉકલવા માંડશે; તથા જો ગરમ પાણી નામ્યું તો અંદરનું ઉકલવું પાણી ખંધ થશે.

૮૩૮. સીસાનું પાણી (નાઈત્રેત ઓફ લેદ).—સીસાંના એક કકડાપર પાણીથી નરમ કરેલી નાઈત્રીક એસીદ નામે તો થોડા વખતમાં તે સીસાંને પીગલાવી નાખશે. આ પાણી નાઈત્રેત એાકુ લેદ થયું.

૮૩૯. ત્રાંખાનું પાણી (આસમાની રંગ).—ત્રાંખાના એક કકડાપર પાણી સાથે નરમ કરેલી નાઈત્રીક એસીદ નામે, અને થોડા વખતમાં ત્રાંખુ પીગલી જઈ આસમાની રંગની મેલવણી બની જશે.

૮૪૦. રૂપાનું પાણી (નાઈત્રેત ઓફ સીલવર).—રૂપાના એક કકડાપર અથવા રૂપાના વરખના પાંનાપર થોડી નાઈત્રીક એસીદ નામે, એટલે રૂપું થોડા વખતમાં પીગલી જશે. આ પાણી નાઈત્રેત એાકુ સીલવર થશે.

૮૪૧. સુનાનું પાણી (નાઈત્રેત એસીદ ઓફ ગોલ્ડ).—એક સુનાનાં વરખનાં

પાંનાપર થોડી નાઈત્રેત એસીદ નામે તો થોડા વખતમાં સુનું પીગલી જશે, અને સુંદર પીલા રંગનું પાણી થશે. આ પાણી નાઈત્રેત એસીદ એાકુ ગોલ્ડ થયું.

૮૪૨. લોહાંગનું પાણી (સલફેટ ઓફ આયરન).—૧) ભાગ ગંધકના તેજખને (સલ્ફ્યુરીક એસીદને) ૪) ભાગ પાણીમાં મેલવી લોહાંડાના થોડાક ભુકાપર નામે, અને થોડા વખતમાં લોહાંડું પીગલી જશે. આ પાણી સલફેટ એાકુ આયરન (લીરાકસી) થયું.

૮૪૩. પાણીનું લોહી અને તેનું પાણું પાણી બનાવવાની રીત.—ત્રણ નાના ગલાસ લેવાં : એકની અંદર કોરોઝીવ સખલાઈમેન્ટનું (રસકપુરનું) સોલ્યુશન, બીજામાં સલ્ફેટ-સાયનાઈડ એાકુ પોતાસીયમનું સોલ્યુશન, અને ત્રીજામાં પરકલોરાઈડ એાકુ આયરનનું સોલ્યુશન નામવું. જો બીજાં ગલાસવાલું પાણી ત્રીજાં ગલાસવાલાં પાણીમાં નામરો તો લાલ લોહી બનશે, અને જો તેજ પાણીમાં પહેલાં ગલાસવાલું પાણી નામરો તો લોહી પાખું પાણી થઈ જશે.

૮૪૪. પાણીની અંદર તથા બાહરે આતરી ઝરા.—ઉપલે ૮૪૩ વાલો અખતરો કરતી વખતે ઉપલીજ મેલવણીમાં જો થોડોક ફોસફ્યુરેટ એાકુ લાઈમ (એ નામનો ચુનો) ઉમેરશે તો પાણીની સપાટી ઉપર તથા પાણીની નીચે આતશના ઝરા કુટવા માંડશે.

૮૪૫. પાણીને રંગદાર કરવું તથા તેને પાણું રંગ વગરનું કરવું.—જ્યાંસુધી પાણી રંગદાર નહીં થાય ત્યાંસુધી તેમાં થીમ થીમે મોરચુ નાખ્યા કરો, અને ત્યારપછી થોડા એમાનીયા (સુરાખારનો તેજખ) નાખો, એટલે આ મેલવણીથી થાંજાજ વેરો આસમાની રંગ પેદા થશે. એજ મેલવણીમાં થોડા ગંધકનો તેજખ નાખો, એટલે તે રંગ વગરની થઈ જશે. પાછો એજ મેલવણીમાં થોડા ફોસફીક એમાનીયા ઉમેરો, એટલે રંગ પાછો ખીલી નીકલશે, આ પ્રમાણે આપણી મરજ મુજબ રંગ બનશે તથા જતો રહેશે.

૮૪૬. પીન્યએક.—૫) રતલ ત્રાંખુ અને ૧) રતલ જસત. આ બન્ને ધાતુને ગાંડયાથી સોનાના રંગની ધાતુ બનેછે.

૮૪૭. પ્રાસપ્રારસ.—ફોસફોરસ પેહેલ વેહેલા કયાંથી અને કયારે મળ્યોતે વાત હજી સુધી અંધારામાંજ રહેલી છે. એ એક બનવરી પેશ છે. બનવરોનાં હાડકાંમાંથી તથા પીયાખમાંથી એને બ-

નાડુવામાં આવે છે. એ એક નરમ મીઠુના જેવો નફર પદાર્થ છે, અને એટલો તો જલદીથી ખલી નવશે કે ફક્ત ૧૦૦ દીગરીની ગરમીથી બડકો લઈ ઉરછે. એને પાણીમાં જલેશ રાખ્યામાં આવે છે. કારણ કે જેવો એને પાણીમાંથી બાહર કાઢાયો કે પત્તરી પત્તરીને ઝડકાતથી ખલવા માંડી પોતાની મેંતે સલગી ઉઠે છે. એ ખલે છે ત્યારે તેમાંથી સુકેદ ધુમાડો નીકળે છે, અને લસણના જેવો વાસ મારે છે. એના આવા ગુણને માટે એને પાણીમાં જ આંગણથી પકડીને છરીથી કાપી કટકા કરવામાં આવે છે. એની એક ખારીક નફર કર્યું જે આપણા કપડાં ઉપર પડી હોય તો તુરત કપડાં સલગી ઉઠે, માટે એ ચીજથી અખતરા કરતી વેલાએ ઘણીજ સંભાલ રાખવી, અને અખતરા કરનાર પણ થોડો ઘણો અનુભવવાનો આદર્શ નિધિ છે. એકસીજન ગયાસમાં એ ખલે છે ત્યારે એટલી તો રોશની આપે છે કે આપણથી તેની તરફ જોવાઈ શકાયું નથી. રસાયન શાસ્ત્રને લગતા સૌથી હેરતમંદ અખતરા એનેથીજ બની શકે છે. દરીયાવામાં રાતના જે ઉજાશ માલમ પડે છે તે લખ્ખા ઝીણાં જનવરો જેઓમાં એ ચીજ હોય છે તેઓથી છે. કોલમીના કોટલાને ઝલકાટ પણ એનેથીજ છે.

૮૪૮. ફલાનેલ સંકોચાય નહીં એવી કરવાની રીત.—ફલાનેલનાં કોરાં કપડાંને એક ઇંચ વાસણમાં નાખી તે ઉપર ઉકલવું પાણી નામવું, અને પાણી થંડું થવાબાદ તેને બાહર કાઢીને નોચોચા વગર વખાવું નાખવું.

૮૪૯. ફલાનેલમાં સુતર હોય તેને પારખવાની રીત.—પાપડખાર અથવા સાજખારનાં પાણી સાથે ફલાનેલની એક કાપલી નાખી ઉકાલો, અને જે સઘણું ઉંન હશે તો પાણીનો રંગ સુકેદ સાબુ જેવો થઈ જશે; પણ જે તેમાં સુતરનો ભાગ હશે તો પાણીનો રંગ જોવાને તેવો રહેશે. પછી પાણીમાંથી સુતર છૂટું પાડી તોલી જોવાથી તેમાં ભેલ કેટલો છે તે માલમ પડશે.

૮૫૦. બત્તીને માટે પ્રવાહી ગ્યાસ ખનાવવાની રીત.—(૧૯) ભાગતરખીતન અને ૧) અથવા જરા એકાં ભાગ એલકોહોલ (દારૂનો અરક). આ બંનેને મેલવી નાખવું. આ પ્રવાહી ગ્યાસલાઈતના જેવીજ ઝલકતી રોશની આપે છે, પણ એ નખતેલની બત્તીમાં અને દારૂના અરકની બત્તીમાં જાલવામાં આવે છે. એનો જાતની બત્તીઓ અંગરેજમાં નેપથા લેંમ્પ તથા લીક્રિવેગેસ લેંમ્પનાં નામથી ઓક્ષાપાય છે.

૮૫૧. બત્તીને બુજવી પોતાની મેલે સલગાવવાની રીત.—એક વાસણમાં થોડી ગંધક નાખી પીગલાવવી, અને પછી તેમાં ગંધકના અરધા ભાગે સુરોખાર નાખી એકરસ કરવું અને તેમાં બત્તીની જોત બીજવી કાઢાડવી. જો આ જોતને સલગાવી બુજવી નાખે તો પણ તે પાછી પોતાની મેલે સલગશે.

૮૫૨. બલતા અક્ષરો.—ફાસફરસને એક નાનો કકડો કુતીલમાં ખોરી તેથી એક કોરાં કાગળ ઉપર લખો. આ કાગળને જે તરતજ અંધારા આરડામાં લઈ જશે તો અક્ષરો ઘણાજ ઝલકાતથી બલતા માલમ પડશે.

૮૫૩. બલતો કુઆરો.—એક પડાના આકારના ગલાસમાં ૧૫) ગરેન જસતનાં ગાંધડા અને ૯) ગરેન ફાસફરસનાં કકડા નાખો. એક બાજુ ગલાસ લઈ તેમાં ૨) ટ્રામ પાણી સાથે ૧) ટ્રામ ગંધકના તેજબ મેલવો. આ બંનેને ગલાસો એક અંધારા આરડામાં લઈ જઈ બંનેની મેલવાણી મેલવી નાંખે તો થોડા વખતમાં એક ઝગઝગતો બલતો કુઆરો નજરે પડશે.

૮૫૪. બલેલા દોરાથી વીટી ટાંગવાની કલા.—પહેલાં થોડું પાણી લઈ તેમાં નેટલું પીગવે તેટલું નીમક નાખ્યા કરવું, અને જ્યારે તે પાણીનાં વધારે નીમક પીગલી નહીં શકે ત્યારે તેમાંથી વગર પીગલેલું નીમક કાઢાડી નાખી તેમાં થોડા દોરાને થોડો વખત બીજવી રાખવો. ત્યારપછી દોરાને બાહર કાઢાડી સૂકવવો, અને તેને એક છેડે એક હલકી વીટી બાંધી બીજો છેડો બાહર ટાંગવો તથા દોરાને સલગાવવો, એટલે દોરાની રાખ વીટીનો ભાર ખમી શકશે, પણ જરા આંગણી લાગી કે તુરત વીટી ભોંય ઉપર પડી જશે.

૮૫૫. બંકુકતા બીગડેલા દારૂને સુધારવાની કલા.—જે દારૂ તદન ખરાબ થઈ ગયો હોય તેને એક કનતાનના કકડા ઉપર પાંચરી તેમાં તેટલોજ તદન સારા દારૂનો ભાગ ઉમેરવો, અને એક ચમચથી બંનેને સારીપેટ મેલવી તડકે સુકાવા દેવો. સુકાયા પછી પીપમાં ભરી સુકકી જગાએ રાખી સુકવો આ રીતથી દારૂ પાછો નવાના જેવોજ જોર ધરે છે.

૮૫૬. બાતલીમાં થંડું કેમ ઉતારવું.—એક થંડાને ૧૨ કલાક સુધી જલદ સરકામાં ખોલી રાખવું, એટલે તેનું કોટલું ઘણું નરમ થઈ જશે. પછી તેને બાહર કાઢાડી એક સાંકડાં માહોડાંની બાતલીમાં દાખીને ઉતારવું અને તેની ઉપર થંડું

પાણી નામનું પાણીથી કોટલું પાછું અસલના જેવું કડાણ થઈ જશે.

૮૫૭. ખાલકોનાં કપડાં જલદી સલગી નહીં ઉઠે એવાં કરવાની કલા.—ખાલકોનાં કપડાં ઘેતી વેલાએ જે રંગ કૂતકીનાં પાણીમાં સાગપેઠે ખોરી નીચળ્યા વગર સુકાયા દીધાં હોય તો તેઓ જલદીથી સલગી ઉઠતા નથી. **બીજું.**—કપડાંને કાંઈનો હાર આપવામાં આવેછે તેમાંથી કૂતકીને પીગલાવી હોય તો તે કપડાં સલગી ઉઠવાની ધારતી રહેશે નહીં.

૮૫૮. બીગડેલી આમલીને સુધારવાની રીત.—જ્યારે આમલી સુકાઈને તેના સ્વાદ તથા ખતાસ જતો રહે ત્યારે તેને થોડા સીરા સાથે મેલવી છુંદવી, અને પછી તેમાં પાણી ખતાસ ધરે એટલે પાણીથી નરમ કરેલા ગંધકના તેજ્ય તેમાં ઉમેરવો, એટલે તે પાછી અસલ જેવી સ્વાદદાર ખતમીડી થશે.

૮૫૯. બીગડેલું કોપરેલ સાફ કરવાની રીત.—કેટલીકવાર કોપરેલ લાંબો વખત આપણા ઘરમાં રહેવાથી ખરાબ થઈ જાયછે, અને તેને જે સાફ કરવું હોય તો એક વાસણમાં બીરીને તેમાં એક ખાંભો નીમક નાખી એક દીવસ તડકામાં મૂકી રાખવું, એટલે નીમક સવલા ક્યારને લઈને નીચે ખેસી જશે, અને ઉપર નીતરું કોપરેલ તરી આવશે. ત્યારપછી તેને આરતે રહી ઉપરથી નીતારી લેવું.

૮૬૦. ખુતનાં આમણને નરમ રાખવાની રીત.—જે ખુતને હમેશા નરમ રાખવા માગતાં હો તે કોઈથી ખતનાં તેલને ખદલે ગીસીરીન લગાડવી.

૮૬૧. ખુતનાં ટાંકાને પાણીથી કોહી જતા અટકાવવાની રીત.—જે થોડું મધનાખવું મીઠું તથા થોડી બકરાંની ચરબીને સાથે તાપી ખનને મેલવી ખુતના ટાંકા ઉપર મશાલે તો ખુતના ટાંકા ઉપર પાણી તથા બીની હવાની અસર થશે નહીં, તથા થોડા વખત સુધી તકી રહેશે.

૮૬૨. બે વગર રંગની પ્રવાહી મેલવણીને મેલવી એક અતીશય કાલી મેલવણી બનાવવાની રીત.—એક વાઘન ગલાસની અંદર માગફલના ઉકાલાવું પાણી નાખો, અને પછી બીજાં ગલાસમાં હીરાકસીને પીગલાવો. હવે આ બે વગર રંગની મેલવણીને જે એકમેક સાથે મેલવશો તો થોડા વખતમાં તેઓ ખનને સાથે મલી એક અતી-

શય કાલી મેલવણી બની જશે, જેમાં કુકત થેઝા ગુંદર નાખ્યાથી શાહીની ગરજ સારશે. હસાયન શાસ્ત્ર થું કરેછે તે જુઓ.

૮૬૩. માખણ તાજાં દુધમાંથી તુરત બનાવવાની સાદી રીત.—એક મોઢાવાતરનો પોણી સીસી બરી તાબું ચોખ્ખું દુધ લેવું, અને તે સીસીને મજબૂત ખુચ મારી કોઈથી નરમ થીજ ઉપર જ્યાંસુધી માખણ ઉપર તરી આવે ત્યાંસુધી ઠોક્યા કરવી. એક કલાકમાં દુધમાંનું માખણ ઉપર તરી આવશે તેને કાણડી લેવું, અને બાકી રહેલાં દુધને ચાઉંમાં વાપરવું.

૮૬૪. માખણને લાંબો વખત સુધી જાલવી રાખવાની રીત.—૨) ભાગ નીમક, ૧) ભાગ ખાંડ, અને ૧) ભાગ સુરેખાર. આ દરએકને જુદાં જુદાં વાટી ખારીક કરી સાથે મેલવી નાખો, અને પછી ૧) રતલ માખણમાં ઉપલી મેલવણીમાંથી ૧) આંદસ મેલવો. આ રીતથી બનાવેલું માખણ બે મહીના પછી ખાવા લાયક થશે, પણ જે તેને તેટલા વખતની આગમજ વાપડવું પડે તો કરી અડચણ નથી, પણ તેમાં જરા સુરાખારનો સ્વાદ લાગશે. પણ વરસ સુધી આ માખણનો સ્વાદ અને રંગ તાજાં માખણના જેવો જ રહેશે.

*** ૮૬૫. રંગબેરંગી દરાખ બનાવવાની કલા.**—એક તમાચુની નક્કીના ખ્યાલાવાલો ભાગ પીગલાવેલી રાલમાં બોલી નલીને રસ્તે કુક મારશો તો ઝલકતી રૂપેરી રંગની તથા બીજા તરેહવાર રંગની દરાખો બનશે, અને તેમને એકઠી કરી સાથે ખાંધશો તો દરાખના શ્રુમખાનો બાબેહુબ દેખાવ આવશે.

૮૬૬. રૂમાલ ઉપર છુપી વાત લખવાની કલા.—પેહેલાં સ્વચ્છ પાણીમાં કૂટકીને પીગલાવવી, અને પછી તે પાણીથી ગજાંમાંના સાફ સુકેદ રૂમાલ ઉપર કંઈથી છુપી વાત હોય તે લખવી. આ અક્ષરો સુકાયા પછી તદન દેખાશે નહીં, પણ જ્યારે તે લખેલું પાછું વાચવાની જરૂર પડે ત્યારે તે રૂમાલને આખો સાફ પાણીમાં ઘોલી કાણડેવો, એટલે પેલાં રૂમાલ સઘલી તરકથો બીંનાયલો જણાશે. અને કુકટ કૂટકીનાં પાણીથી લખેલા અક્ષરો તદન સુકા જણાશે, જેથી જે લખેલું હશે તે મેહેલાઈથી વંચાઈ શકાશે. જે ઉપલીજ રીતે કાગલ ઉપર લખ્યું હોય તો, તે કાગજ પાણીમાં બીજવ્યા વગર વંચારી નહીં.

૮૬૭. રૂપેરી અક્ષરો.—જે એક કાગજ ઉપર નાઈતે તે એક સીલવરનાં પાણીથી લખ્યું હોય તો તે લખેલું સુકાયા પછી તદન દેખાશે નહીં, પણ

જેને તેને જે વાસણમાં સલકૃત ઓફ એમોનીઆ હોય તેની ઉપર ધરશે. તે તે લખેલું ખુલ્લું દેખારો, અને અસરોની ઝલે પણ રૂપાંના જેવી મારશે.

૮૬૮. રેશમી, સાતીનનાં, રંગીન ઉતનાં, ઇત્યાદી, કપડાં ધોવાની સરસ રીત.—૪) આઈસ નરમ સાણ, ૪) આઈસ મધ, ૧) ઇંડાંની છુદ્દી, અને ૧) ગલાસ જન દાર. આ સઘલાંને સાથે બરાબર મેલવીને તેમાં એક જરા કઠણ ખરા ખોલીને કપડાં ઉપર સારીપેટ ઘસડવું, અને પછી કપડાંને થંડાં પાણીમાં વીછરી કાઢાડી તેને નીચ-ન્યા વગર એક સાફ દોરી ઉપર વખાવું નાખવું.

જ્યારે સઘણું પાણી ટીપાઈ રહે, તથા કપડું સઘલી ખાજીથી હવાએ હોય, ત્યારે તેને ઘુરતજ ઇચ્છી કરવી.

૮૬૯. લીલાં, કીરમજી, તથા પીલાં બલતાં.—૧) ચમચો ચોખ્ખો દારૂનો ચરક (ઓ-લકોહોલ) એક ચાહોના પ્યાલામાં નાખો, અને તેમાં થોડીક ખોરેસીક એસીડ (જેને મોદાખાર સાથ મેલ-ન્યાથી ટુંકનખાર બનેછે તે) નાખી હોડવો. પછી જે આ મેલવણીને સલગાવશે. તે ઘણા સુંદર લીલાં અને પીલાં બલતાં થશે. જે ખોરેસીક એસીડને બદલે ખેરીતીસ નાખશે. તે પીલી રેશની નીકલશે. જે સ્નાનસીઅનનો ભુકો નાખશે. તે સુંદર કીરમજી રંગની રેશની નીકલશે.

૮૭૦. લીલાં મરચાંનો તીખાસ કાઢાડી નાખવાનો ઉપાય.—લીલાં મરચાં લાવી જેમ ગમે તેમ કાપી અથવા ચીરીને એક રાત પાપડખારનાં પાણીમાં બીંજવી મુકવા; એક શેર મરચાંએ ૪) અથવા ૫) તાલા ખાર લેવો. પછી સહારના મરચાંને સારીપેટ ઘોઘ કાઢાડી મરી, નોમક, તથા ખીજે મસાલો નાખી—જેમ ખીજ તરકારી રાંધોએ જીયે તેમ—રાંધવાં અથવા તલવાં, અથવા તેનો મનપસંદ ઉપયોગ કરવો.

૮૭૧. લીંબુને ચલાવવાની કલા.—એક લીંબુમાં ખારીક છેદ પાડી તેને કોતરવું, અને તેમાં થોડા પારો ભરવો. પછી તેનું નાકું મીઠીથી બંધ કરી તેને તાપ આપવો, એટલે તે ગળપડવા માંડશે.

૮૭૨. લોખાનનાં ફુલ બનાવવાની રીત.—એક લોહોડાંની પાતલી લોહોડી ઉપર લોખાનની ભુકી પાંચરી લોહોડીને ધીમી આંચ ઉપર મુકવી, અને આ ભુકી પાતલી થવા પછી તે ઉપર એક કાચનું વાસણ ઉંઘું ઢાંકી નીચે જરા વધારે તાપ કરવો, જેથી લોખાનનો ખાકુ થઈ પેલાં વાસણનાં તલાવાંને લાગશે. ખાકુ બરાબર બંધાઈ રહે ત્યારે લોહોડીને નીચે

હોતારી પાડી થંડી થવા દેવી, અને પછી પેલાં વાસણ-ને ઉંચકી તેને તલ્લીએ જે ખાકુ બંધાઈ રહ્યો હોય તેને એક છરીથી ઓખવો કાઢાડવો. આ લોખાનનાં ફુલ દવાનાં કામમાં આવેછે.

૮૭૩. લોહોડાંનો કાત સાફ કરવાની રીત.—૧) રતલ ચરખીમાં ૧૧) આઈસ કપૂર નાખી ચુલાખર પીગલાવો, અને તે થંડું પડવા પછી ગમે એવાં કીનાયલાં લોહોડાં ઉપર ચોપડી બે દાહાડા રાખી મેચો, અને ત્યારપછી તેને બુધી કાઢાડશે. તે તે નવાં જેવું ઝલકવું થશે.

૮૭૪. લોહોડાંપર ત્રાંખા જેવો રંગ ચહાવવાની રીત.—કોઇખી ભતવું લોહોડાંનું હથીયાર જેવું કે છરી, કાતર અથવા ભરટ ચંકવાના સુધઆને “સોલ્યુ” સન એક કોપર” માં બોલશે. તે તરતજ તે ઉપર ત્રાંખાના જેવો રંગ ચહાડશે.

૮૭૫. વીજલીથી બચાવ કેમ કરવો.—જ્યારે ગગડટ સાચ વીજલી પડતી હોય તથા વરસાદ આવતા હોય ત્યારે વરસાદથી બચવાને માટે કોઇખી ઝાડ નીચે આસરો લેવો નહી, પણ બીંજતથી બીંજતા બીંજતા ચાલ્યા કરવું; બીંજવાથી વીજલીથી બચાવ થશે. કોઇખી સીસાની તથા લોહોડાંની ચીજથી ઘણા દુર ચાલવું. આવી વેલાએ ઘરમાં જેમ બને તેમ ઓરડાની વચમાં ખેસવું અથવા સુવું, દેવાલ આગલ પણ ખેસવું ઉઠવું નહી, અને ખારીની આગલ બંધ હોવા રહેવું નહી. આ વસ્તુઓથી દુર રહેવાનું કારણ એજ કે તેવો વીજલીને પોતાની તરફ ખેંચે, જેથી જે કોઇ એવી વસ્તુઓની પાસે હોય અથવા ખેડું હોય તેની ઉપર વીજલી પડે.

૮૭૬. વાઇન દારૂ ઉપર પાણીની અ-ભયબ જેવી અસર.—એક સાંકડ મોહોડોની ખાતલી વાઇનથી છલાછલ ભરો પાણીથી ભરેલાં એક એવાં વાસણમ મુગ કે જેનું પાણી ખાતલાનાં મોહોડાંની ઉપર સુધી આવી શકે. ઘુરતજ ખાતલીમાંના વાઇન ખાહર નીકલવા માંડશે અને પાણી ખાતલીમાં જવા માંડશે. આ બનાવ પાણી વાઇનથી ઘણું બારી હોવાથી બનેછે.

૮૭૭. સાતીન તથા બીજાં રેશમી કપડાં ઉપર રૂપાંનાં ચીતરો.—સાતીન, ક્રીત, અથવા કોઇખી રેશમી કપડાં ઉપર નાઇવેત એક સીલવરનાં પીગલાવેલાં પાણીથી હરએક તરાંહતા જુદા, ચોતરો, અથવા નામ પાડી તે કપડું બીંજું હોય તે વેલાએ જે વાસણમાંથી હાઇડ્રોજન ગ્યાસ નીકલતો હોય તેના મોહોડાં ઉપર ધરવું હોય તે ૩૫” ચોટા જઇ ચીતરે રૂપાંના જેવાં ઝલકતાં દેખારો.

૮૭૮. સાતીન તથા બીજાં રેશમી કપડાં પર સોનાનાં ચીતરો.—નાઇવોમ્પુરીએ-તીક ગોલ્ડનાં પાણીના ૧) ભાગ સાથે સ્વચ્છ પાણીના ૩) ભાગ મેલવે, અને તે પાણીથી સાતીન અથવા બીજાં રેશમી કપડાં પર તમારે પસંદ પડતાં ચીતરો અથવા નામ પાડી, તે ચીતરો ઉપલાં પાણીથી બીનાં હોય તેટલાંજ નેમાંથી હાઇડ્રોજન ગ્યાસ નીકલતી હોય તે વાસણના મોહોડાં પર ધરો, એટલે કપડાં ઉપર સોનું ચોટી જઇ પેલા ચીતરો સોનાના જેવાં ચલકતાં દીસશે. આવી ત્રીસમના ચીતરો હવાથી ખરાબ થતાં નથી.

૮૭૯. સીસીમાં ઝવાહેર.—ગા) આં-ઉંસ સલફેટ એક સોદા (સોદાખાર અને ગંધકના તેજબથી બનેલા ખાર) ને ૨) આંઉંસ કુકાં પાણીમાં પીગલાવે, અને તે ગરમ હોય તેટલાંજ એક સીસીમાં રેડી મજબુત ખુચ દેઓ. જે અરથા કલાક રહી આ સીસીના ખુચ ઉઘાડશે તો સીસીમાં ઘણા સરસ ઝવાહેરની માફક આકાશે ખંધાવા માંડશે.

૮૮૦. સીકાના બે પડ કરવાની કલા.—એક લાકડાંના કટકા ઉપર આ પ્રમાણે નાણું ટાંચની ખોરી, અને તે ઉપર એક સીક્રી મુકો. ત્યારપછી તે સીક્રીની નીચે તથા ઉપર ગંધકનાં કુલનો દગલો મુકો અને તેને સલગાઓ. જ્યારે બલનું પ્રબળ જશે ત્યારે સીક્રીના ઉપલા ભાગ ઉપર ધાતુનું એક પાતણું પડ ખંધાયણું જાણશે.

૮૮૧. બોટું સોનું બનાવવાની રીત.—૭) ભાગ પ્લાતીના, ૧૧) ભાગ ચોખ્ખું તાંબુ, અને ૧) ભાગ ચોખ્ખું જસત. આ ત્રણે ધાતુની ઉપર કોલસાની છુકી નાંખી સખત ગરમી આપી તેઓને તાવવો. આ ધાતુ સોનાના જેવા રંગની ઝલકતી તથા બારો થાયછે.

૮૮૨. હલકું સોનું બનાવવાની રીત.—૧૧) ભાગ તાંબુ, ૧) ભાગ રૂપું, અને ૨) ભાગ સોનું. આ ત્રણે ધાતુને એકઠી ગાંધી, એટલે હલકું સોનું બની જશે.

૮૮૩. સોનાના દાગીનાની પાછી ઝલે લાવવાની રીત.—તરામાં થોડો નવસાગર નાંખી તેને પીગલાવે, અને તેની અંદર ખરાબ થયેલા દાગીનાને નાખી ઉકાલવા, એટલે તેઓ નવા જેવા સાફ અને ઝલકતા થશે.

૮૮૪. વીટી બનાવવાનું સોનું.—૧) ભાગ ચોખ્ખું તાંબુ, ૩) ભાગ રૂપું, અને ૫) ભાગ સોનું, આ ત્રણ ધાતુને સાથે તાવવાથી હાથનાં આંગળાંની વીટીને માટે જલદી ઘસાઇ નહીં બળ, તથા સારી પાલોશ થાય, એવું સોનું બનેછે. જે તાંબુ

સ્પેન દેશથી આવેછે તે તાંબુ આ કામમાં વાપરે તો વધારે સારું.

૮૮૫. જાંબુરા રંગનું સોનું.—નાઇવોમ્પુરીએત એક ગોલ્ડ (સોનું પીગલાવેલા તેજબ) ને પાણીથી ઘણાજ નરમ કરી તેરીજ રીતે નરમ કરેલાં મ્પુરીએત એક તીનનાં (કસાઈના તેજબનાં) પાણીમાં મેલવશે તો જાંબુરા રંગનું સોનું નીચે એકઠું થશે.

૮૮૬. હળદમાંથી કુંકાના જેવો રંગ કાઢાડવાની કલા.—થોડી દલેલી હળદમાં જરા મુનો નાખીને મેલવી નાખવું. પછી તેમાં જરા પાણી નાખીને મેલવશે તો કુંકાના જેવો રંગ થશે. જે કોઇ વખત કુંકુ નહીં મળે તો એવી રીતે બનાવીઆથી કુંકાની ગરજ સરશે.

૮૮૭. હાઇડ્રોજન ગ્યાસ બનાવવાની રીત.—એ ગ્યાસ એક પોહોલાં મોહોડાંની ખાતલીમાં જસત અથવા લોહોડાંની છુકી નાંખી ઉપરથી પાણીથી નરમ કરેલી સલકુચીક એસીડ નામવાથી ઉત્પન્ન થાય છે. ૧) ભાગ એસીડ ૫) ભાગ પાણી ભેલવું. જે ચોખ્ખી ગ્યાસ બેઠતી હોય તો ચોખ્ખું જસત વાપરવું.

૮૮૮. હીકમતથી બલતો પાહાડ બનાવવાની રીત.—૨) તોલા સુરોખાર અને ૨) તોલા ક્રીમ આફ તાવતર લઈ તેનો ખારીક છુકો કરવો, અને એક બીજા સાથે સારીપેઠ મેલવીને તે મેલવાણીમાં બહેલાં લાકડાંના કોલસાને થોડાક છુકો મેલવે. પછી તે છુકાને એક જગ્યાએ ખતાસાના પડા જેવો દગલો કરીને તેનાં મથાલાં ઉપર આતશની જેત લગાડવી, એટલે તેમાંથી કુદરતી બલતા પાહાડની મીશાલે ધુમાડાનાં વાદલાં તથા રોશનીનાં બહુકા નીકલશે, અને જેમ ગરમ તપેલાં લોહોડાંના એક કંકડાને પાણીમાં ખોલ્યાથી જેવો અવાજ નીકલેછે તેવાજ અવાજ તેમાંથી નીકલશે, તથા ગરમ રાખ અને એવુંજ બીજું બલતા પાહાડની પેઠે તે દગડાની ખોરડાની આસપાસ ગગડી પડશે.

૮૮૯. હુંનરથી દરીયાનું પાણી બનાવવાની રીત.—૧) ગ્યાલન પાણી, ૨) આંઉસ સાધા-રાણ નીમક, ૦૧) આંઉસ મ્પુરીએત એક મેંગનીસીયા, ૨) દ્રામ મ્પુરીએત એક લાઇમ, ૧) દ્રામ સલફેટ એક સોદા, અને ૧) દ્રામ સલફેટ એક મેંગનીસીયા. એ સઘલી વસ્તુઓને પાણીમાં ખરાબર પીગલાવવી. જ્યાં દરીયાનું પાણી મલી નહીં શકે ત્યાં ઉપરી રીતે બનાવેલું પાણી સઘલી રીતે શુણ્કારક થઈ પડશે. **ખીજું**—બેલદંસ મેદીતરેનીયન સોલ્ટને પાણીમાં પીગલાવ્યાથી પણ દરીયાનું પાણી બને છે.

૮૯૦. અગરબત્તી બતાવવાની રીત.-

કૃષ્ણાગર ૪) બાગ, વાલો ૨) બાગ, નાગરમાય ૪) બાગ, તજ ૪) બાગ, તગર ૨) બાગ, કચોરા ૨) બાગ, મલખારી સુખડ ૧૮) બાગ, દગડકુલ ૨) બાગ, ગવ-લસા ૨) બાગ, શલાખની કલી ૨) બાગ, નખલો ૪) બાગ, લોખાન ૪) બાગ, ચગલ ૨) બાગ, સીલારસ ૧૮) બાગ, કરતુરી ૯) બાગ, મયદા લાકડી ૯) બાગ આ સઘલી ખુશખોમાંથી કરતુરી તથા સીલારસને એક બાજુ રાખી, બાકીની સઘલી ખુશખોને છુંદી બારીક કરીને કપડાણ કરવી. પછી સીલારસની અંદર કરતુરી તથા ઉપલી ભુકી નાખી સારીપેટ કાલવતી તથા છુંદીને એકરસ કરવી; તથા આ મેલવાણીને કાંચા રંગ આપવાને માટે કોલસાની બારીક કપડાણ કરેલી ભુકી ઉમેરવી. ત્યારબાદ આ મેલવાણીને ખાંજુની પાતલી અથવા જાડી સલી ઉપર લપેટવી, એટલે અગરબત્તી તથાચાર થઈ. જો ઉપલી મેલવાણી સલી ઉપર લપેટતી વેદાએ તેની ચીકણાઈ કમી દેખાય તો તેમાં થોડા ગોલ ઉમેરવે, એટલે તે ચીકણી થશે; અને ગલીપર લગાડતી વેલા હાથને ચોંટી જાય તો અખીર અથવા અગરબત્તીનેા છુંદેલા ભુકો હાથને લગાડતા જવું. એને બાલ્યાથી ઘણા સરસ સુગંધી વાસ નીકલેછે.

૮૯૧. અખીર બતાવવાની રીત.-

૧૦) તોલા વાલો, ૧૦)તોલા કપુરકાચલી, ૧૦) તોલા ગવલસા, ૧૦) તોલા સુકેદ સુખડ, ૨૦) તોલા નાગર-માય, ૨) માસા કેરા, ૧) વાલ કરતુરી, ૧) તોલો નયપત્તી, ૧) તોલો નયકુલ, અને ૧) તોલો એલચી. આ સઘલાને છુંદી બારીક કરી તેમા ચલાખનું અત્તર બરાબર મેલવવું, એટલે સરસ અખીર તથાચાર થયો. એ ખુશખો દાખલ વપરાયછે.

✱ ૮૯૨. આતશ વીના રૂપું તાવવાની કલા.—ચાંદીના અથવા રૂપાના પાણાના એક કતકા ઉપર જો થોડી નાઈતીક એસીદ નામશેા તો તે થોડી મીનીતમાં પીગલી જશે.

૮૯૩. આગની દીવાસલી બતાવવાની રીત.

—પોચાં લાકડાના કટકામાંથી તણ તણ આગલ સલીના જ્વાલાંળા કટકા કાપી કાડવા, પછી તેને એક છડા આગલથી ટાવેલી ગંધકમાં બોલી કાડવી. કારણકે જ્વેા દીવાસલીના છડા સલગીઆ કે તેનું બલતું આગલ વધે. પછી ફેસફેરસ ૪) બાગ, સુરોખાર ૧૦) બાગ, મોજો સરસ ૬) બાગ, રમાલટ ૨) બાગ પેહલા સરસને એક વાસણમાં નાખી તેમા જરા પાણી રેડીને સરસના વાસણને બીજા ઉકળતાં પાણીના તપીલાંમાં મુકીને પીગલાવેા, પણ તે વાસણમાં પાણી જાય નહીં તેથી તે વાસણથી થોડું

અધુર પાણી રાખવું. જ્યારે સરસ પીગલીને જ્વેલી જ્વેા સદાઈદાર થાય કે તેમાં ફેસફેરસ ધીમે ધીમે નાખવેા, અને તેને સારી પેટ હીલવતા જઈ સરસની સાથે બરાબર મેલવી એકરસ કરવેા એ વખતે જેા ઉકલતાં પાણીની ગરમી ૧૪૦) થી ૧૫૦) ડીગરી કાર-નહીત સુધીની રાખવી પછી તેમા સુરોખાર તથા સીંદૂર નાખી મેલવી દેવું અને છેવે તેમાં રમાલટ નાખી બધાને સારી પેટ મેલવી લાહી જવું કરી નાખ-વું, પછી એ મેલવાણીને ગરમ સપાટ સંગેમરમરના પથરા અથવા લોહોગના પતરાં ઉપર પાંચવી દઈ પેલી દીવાસલીની કાડીના ગંધક લગાડેલા છડા બોલી કાણાડી સુકાતાં કરવા એ દીવાસલીને સલગાવતી વખતે ખરબચડી જગાપર જોરથી ઘસવી.

૮૯૪. ઇંડાની દાલતું તેલ કાઢાડવાની રીત.

—૧) બાગ ઇંડાની કાચી દાલ, ૨) બાગ પાણી, અને ૧) બાગ એલકોહોલ (દારૂના અરક). પેહેલાં ઇંડાની દાલને તથા પાણીને સાથે મેલવી કાલવવું, અને પછી તેમાં દારૂના અરક ઉમેરી જ્યાંસુધી સઘણું તેલ તરીને સપાટી ઉપર આવે ત્યાંસુધી રહેલા દેવું, અને પછી તેલને સંબાલથી નીતારી લેવું. **ખીજું**—ઇંડાની દાલને જ્યાંસુધી તેનું તેલ ઝરકવા માટે ત્યાંસુધી ગરમ કરવી, અને પછી તેને દાખીને સઘણું તેલ કાણાડી લેવું. દસથી તે બાર ઇંડાની દાલમાંથી ૧) આ-ઉંસ તેલ નીકલેછે. આ તેલ દવાનાં કામમાં આવેછે એને ખાધાથી અંગમાં ગરમાં લાવેછે, તથા શરીર ઉપર ઘસરીને ચોપડયાથી શરીરના અટકી ગયલાં સાંધાને તથા નેસને છુટાં પાડેછે.

૮૯૫. કનતાન ઉપરની તસવીરોને જાલવી રાખવાની રીત.

—કોહોતાં કનતાનને મજબૂત કરવાને અને નવાં કનતાનને કોહોતાં અટકા-વાને માટે તસવીરના પાછલા બાગ ઉપર જે અથવા તણ હાય સફેતાના મારવા, એટલે તસવીરો એક જમાનાથી તે બીજા જમાના સુધી જાલવી શકાયછે.

૮૯૬. કપડાંને માટે ચુંદરની કાજ.

૨) આંઉંસ સાથે સુકેદ આરબી ચુંદર લઈને તેની બારીક ભૂકી કરવી, અને તેને એક સાફ વાસણમા નાખી તે ઉપર ૧) પેંત અથવા તેથીબી વધારે (પાતણું અથવા ઘટ્ટ જોઈએ તે પ્રમાણે) ઉકલતું પાણી નાખી એક રાત સુધી ઢાંકીને ઠરવા દેવું. બીજે દાહાડ ચુંદરનું ઠરેલું નીતરું પાણી સંબાલથી એક ખાતલીમાં નીતારી લેવું, અને તેને મજબૂત પ્રય મારીને રાખ-વું. આ પાણીમાંથી ૧) તેખલને ચમચે ૧) પેંત કાંજ-માં નાખ્યાથી ઘણી સરસ કાંજ બનેછે, અને તે કાંજ જો છાપેલાં અથવા સાદાં સુકેદ કપડાંને પાછ હોય તો તેઓ પાછા નવાં જવાં દેખાયછે.

૮૯૭. કમોસમે ગુલાબ ઉગાડવાની

૨ ત.—જેવાં ફુલ ઉગતાં ખંધ પડે કે તે ઝાડનાં મથાલાં થોડાં થોડાં કાપી નાખવાં. **ખીતું.**—જેવી કલીઓ થાય તેવીજ તેમને તોડી કાઢાડવી. **ત્રીતું.**—જ્યારે જમીનમાંના કસ ચુસવા માંડે ત્યારે થોડાક દાહાડા મુઠ્ઠી તેનાં મુલીયાં ઉંઘાડાં રાખવાં, અને પછી તેની ઉપર મોડોડી પાછી વાલવી. **ચોથું.**—થડની આસપાસ કાંટલાંને દોરો વીટાલવો. આ સઘલા ઉપાયોની મતલબ એવી છે કે ઝાડના રસને જલદીથી ઉપર ચઢતાં અટકાવવો અને ધીમે ધીમે ચઢાડવા દેવો, એટલે ગુલાબને ખાહાર ગયા પછી તે ઝાડ ઉપર ગુલાબ ઉગવા માંડશે.

૮૯૮. કાગજ વલગાવવાના વેકર ખનાવવાની રીત.—સરસ અથવા આઈસીંગલાસને પાણીમાં નાખી પીગલાવવું પણ એમાં એટલું પાણી નાખવું કે તેના ઘાહાડો રશ ખને, પછી એક કાચના તખ્તને પાણીના બાફથી ગરમ કરવો, પણ તે કાચની ચારે બાજુએ જેવાં બાડ વેકર જોઈએ તેટલીજ ઉડી ધાતુની કરેમ રાખવી, પછી તે ગરમ કાચને તેલ લગાડી બરાબર કરેમમાં મુકી તેની ઉપર પેલો રસ રેડવો, તે રસ ખંધાય તેની અગાઉ એક ખીન્ને કાચ પાણીના બાફપર ગરમ કરી ઉપર તેલ લગાડી તે રશની ઉપર ખુબ જોરથી દાબી દેવો, જ્યારે એ ઉ કાચના કંઠકા ખુબ થંડ પડે એટલે તેને છુટા કરવા, અને તેમાંથી સરસની રોટલી કાઢી લેવી, અને જેવા આકારના વેકર કાપી કાઢાડવા હોય તેવા આકારની ધારદાર નલીઓ ખનાવી સરસની રોટલીપર દાબીને કાપી કાઢાડવા, જે વેકરને રંગીન ખનાવવા હોય તેા સરસને પીગલાવતી વખતે કોઈમ્મો જાતનો રંગ તેમાં નાખવો. એટલે જેવાં જોઈએ તેવાં રંગીન વેકર ખનશે.

૮૯૯. કાચ ઉપર કોતરકામ કરવાની રીત.—જે કાચ ઉપર નકસી અથવા નામ કોતરવું હોય તેને પેહલાં સારીપેઠે સાફ કરીને તે ઉપર તાવેલાં મીનતું એક સરખું પડ કરવું, અને જે કોતરવું હોય તે એવી રીતે કોતરવું કે કાચની સપાટી સાફ દેખાય. ત્યારબાદ તેની આસપાસ મીનની પનાલ ખાંધવી, અને તે ઉપર હાઈદ્રોફ્લ્યુઓરિક એસીડ અથવા ક્લેયો-રસ્પારની ખારીક મેદા જેવી જુકી પાંથરીને તે ડુબે એટલી સલક્યુરીક એસીડ નાખવી. પણ કલાક રાખવા બાદ તે મેલવણી કાઢાડી નાખવી, અને કાચને તર-પીતન તેલથી ઘોઈ સાફ કરવો, એટલે કોતરાયેલા બાગ તદન ખુલ્લો દેખારો, કારણ કે જેવી સલક્યુરીક એસીડ ક્લેયોરસ્પારની જુકી સાથે મલી જાય છે તેવીજ એક જાતની ગ્યાસ હીતપન થાય છે તે કાચને કોતરે

છે. આ ગ્યાસને દમમાં લેવાથી શરીરને તુક્યાન થાય છે, અને ચામડીને લાગવાથી તે તદન ક્રુન મારી જાય છે.

૯૦૦. કાચનાં વાંસણ ઉપર રંગ ચઢાડાવવાની રીત.—થોડા જવને છુંદીને એક કનતાનની કોઠરીમાં નાખી તેડું મોહોડું ખાંધવું, અને તે કોઠરીને એક પાણીનાં વાસણમાં નાખી એક અઠવાડીયા સુધી બીંજવી રાખવી, પણ તેડું પાણી દરરોજ બદલતા જવું. ત્યારપછી પેલા જવને હાથથી ચોલી ચોલીને (જેમ ઘઉંનું દુધ કાઢાડે છે તેમ) તેલું દુધ કાઢાડવું, અને તે દુધની અંદર લીલો, પીલો, રાતો, ઇલ્યાદી, મનપસંદ રંગ મેલવી સારીપેઠે છુંદીને કાચ અથવા કાચનાં વાસણ ઉપર લગાડવો. કોઈને બાવે તો એથી તહેરવાર જાતની નકસી ચીતારે—અને તેને બરાબર સુકાવા દઈ સારીપેઠે ગરમી આપવી, એટલે તે વાસણ વાપરવા લાયક થશે તથા રંગ પાણીથી નીકલી જશે નહીં.

૯૦૧ કાચને ગમે તે આકારમાં કાપવાની રીત.—સ્પીરીટ ઓફ તરપેનતાઈનમાં સણેને દોરો બોલી કાચની સપાટી ઉપર ગમે તે આકારમાં મુકવો, અને તેને સલગાવવાથી તે કાચ તેવાજ આકારમાં બાંગી જશે. **ખીતું.**—કોઈપણ ધાતુના ખારીક તારને લાલચોલ જેવો ગરમ કરીને કાચની સપાટી ઉપર ગોલ અથવા મનપસંદ આકારમાં મુકવાથી કાચ તેવાજ આકારમાં બાંગી જશે. પણ જો તેમ નહીં થાય તો તેની ઉપર થોડું થંડું પાણી છાંતવાથી તેમજ થશે. **ત્રીતું.**—કાચના કંઠકા ઉપર કાનસથી ઘસડીને એક સહરેતો પાડવો, પછી એક લોહાડાંના સલીયાને ગરમ કરી લાલચોલ જેવો ખનાવી પેલા સહરેતાપર મુકી જે પ્રમાણે કાચ કાપવો હોય તેમ ફેરવતા જવું કે કાચ આપોઆપ કપાતો જશે.

૯૦૨. કાચ સાંધવાની રીત.—૧) બાગ રખર અને ૧૨) બાગ માર્તીક શુંદરને ક્લોરોફોર્મમાં ૨) દહાડા સુધી પીગલાવ્યા પછી તેને એક સીસીમાં ભરી રાખવું, તથા વારં ઘડોએ ફીસીને હીલવતા જવું; અને એ મેલવણીને કાચ સાંધવામાં વાપરવી. **ખીતું.**—કાચને ખુબ ખારીક વાટવો, તથા તેને ચારી ઇંડાંની મુઠ્ઠીમાં મેલવી લાહી સરખો ખનાવવો પછી કાચનાં વાસણના બાંગેલા સાંધાપર લગાડી તે સુકાઈને મજબુત બેરો ત્યાંસુધી રહેવા દેવું. એટલે વાસણ આખું થશે. એનો સાંધો દેખારો, પણ પ્રવાહી પદાર્થ નાખવા છતાં સાંધો પાછો છુટો પડશે નહીં. જે કાચ જરાબી કાંકરીવાદો રહેશે તો વાસણ સંધારી નહીં.

૯૦૩. કાચસાથ ધાતુ સાંધવાની રીત.—
કાચનાં છેપતું પીતલતું મોઢોડીયું અથવા કાચના
ખડીયાતું ધાતુનું મોઢોડીયું છુટું પડી જાય તો તેઓના
વલગાવાના ભાગમાં કતકીના ખારીક છુટા સારીપેટે
બરવો. પછી કતકી પીગલે એટલી ગરમી આસપાસ
આપવી, એટલે કતકીના રસ થશે, અને તે થંડા
થવાબાદ કાચ અને ધાતુ એક એક સાથે મજબૂત
વલગી જશે.

૯૦૪. કાલા તથા ખીજ તહરેવાર
રંગના ગુલાબ ઉગાડવાની કલા.—જે ઝાડમાં
થી કાલો રસ નીકલતો હોય તે ઝાડ સાથે જો ગુલાબની
ઝંખલીને તેમાંથી એક દોરો પસાર કરી ખાંધી
હોય તો તેની ઉપર થુધ કાલા ગુલાબ ઉગશે. અને
એજ પ્રમાણે કોઈખી ખીજ રંગીન રસવાલા ઝાડને
ચીક ગુલાબની ઝંખલીમાં આમેજ કરવાથી તેવાજ
રંગના ગુલાબ ઉગી નીકલશે.

૯૦૫. કાથ ગોળી ખતાવવાની રીત.—
૩૧) ભાગ સુકેદ કાથો, ૨૧) ભાગ લવંગ, ૧૧) ભાગ
જયફલ, ૧૧) ભાગ કેશર, ૧) ભાગ એલચી, ૨૧) ભાગ
તજ, ૧૧) ભાગ જયપત્રી, ૨૧) ભાગ વેલહોડ, ૧૧) ભાગ
ઉદકુલ, અને ૧૧) માસો કરતુરી. પેલેલાં કાથાને
ખારીને વજ્રગાલ કરવો, અને પછી એક શોનકેવડો
લેવો—જે શોનકેવડો નહીં મળે તો સાદો સારો કેવડો
લેવો—અને તેની કણીમાં કાથો ભરી તેઓને સારી
પેટ ખાંધી એક જગા ઉપર ૧૫ દીવસ સુધી રાખી
સુકવી; ત્યારબાદ કણીમાંથી કાથો કાઢી ઉપલા
સઘડા મસાલાને ખારીક વજ્રગાલ કરી કાથા સાથે
મેલવી નાખવો. જો આ ગોલી વાલવા જેવો હોય
તો ગોલી વાલવી, પણ જો સુકકો હોય તો તેમાં
પાણી નાખી વટાણા જેટલી ગોલી વાલવી. આ ગોલી
પાનમાં ખાવામાં આવેછે, અને એથી મોઢોમાંથી
સારો પમરાત નીકલેછે, તથા પાન સ્વાદદાર લાગેછે.

૯૦૬. કાચની ભુકી ખતાવવાની રીત—
હેલી રીત.—એક કાચના કકડાને લાલચોલ જેવો
તપાવીને તુરત થંડાં પાણીમાં નાખવો, એટલે તેની
ઝીની ઝીની કરચો થઈ જશે. આ ભુકી જાટકીને
સુકી કરવા પછી પાલીશનાં કાગળ ખતાવવામાં,
તથા વારનાશને ગાલી કાઢાડવામાં અને ખીજ
ધણાક કામમાં આવેછે.

૯૦૭. કેલાં મોઢોટાં ઉગાડવાની કલા.—
કેલાંનો કાંદો જમીનમાં નાખતી વેલાએ એક લોહો-
ડાંનાં સલીયાને લાલચોલ કરી તેથી તે કાંદામાં નાકાં
પાડવા, અને તેમાં હાથી દાંતનો ભુકો ભરી તેને
જમીનમાં દાતવો, એટલે તેની ઉપર જે કેલાં આવશે
તે ઘણાં મોઢોટાં આવશે.

૯૦૮. કેરોસીન અથવા ખીજું
આગયું તેલ સલગી ઉઠે તેના ઉપાય.—
જ્યારે કોઈપણ જાતનું આગયું તેલ સલગી ઉઠે
ત્યારે ઘબરાવું નહીં, પણ ઘણીજ ધીરજ તથા
સમયસુચકતા ગળી જ્યાં રાખ તથા મટોડું પડ્યું
હોય ત્યાં દોડી જવું, અને પેલું સલગેલું તેલ
ઢંકાઈ જાય એટલું તેમાંથી લાવી લાવીને નાખ્યા
કરવું, એટલે પેલાં તેલની આગ જુલઈ જશે,
અને કોઈખી ચોજ અથવા આદમીને ઘન થશે નહીં.
જો આવાં તેલ ઉપર મટોડાં અથવા રાખને ખદલે
પાણી નાખ્યું તો તે ખલતાં ગરમ ગરમ તેલના
મોઢોટા મોઢોટા છાંટા તુરત આસપાસ ઉડવા માડશે,
અને જે કોઈ આગલ હશે તેઓને સખત દઝારી
મેલી તે જગામાં સુકેલી ખીજ ચીજને સલગાવશે,
માટે એ વિશે ખુબ સાવચેતી રાખવી. આવી કોસમનાં
તેલ ઘરમાં રાખ્યાથી ઘણા પ્રાણધાત થયાછે, તથા
થાયછે, તે વિશે કોઈપણ અજાણ નહીં હશે.

૯૦૯. કોઈખી ઝાડ ઉપર ક્રમોસમે
ફૂલ લાવવાની રીત.—જો ખાતરની સાથે ઘુનો
અને નવસાગર ભેલીને નાખે તો ક્રમોસમે તે ઝાડ
ઉપર ફૂલ આવે.

૯૧૦. કોઈખી જાતનાં ખીયાં ખરાખર
પાકેલાંછે કે નહીં તે જાણવાની રીત.—
ખીયાંને પાણીમાં નાખવાં: જો તેઓ નીચે ખેસી જાય
તો ખરાખર પાકેલાં સમજવાં; ઉપર તરીયા કરે તો
કાચા સમજવાં. આવી જાતનાં કાચાં ખી વાવવાનાં
કામમાં આવતા નથી.

૯૧૧. કૌપરખાસ ખતાવવાની રીત.—
એક ભાગ સોમલ લઘને ઘુસમાં નાખવું અને પછી
તે ઉપર ચીકણી માટી નાખી જેટલું સોમલ લીધું
હોય તેટલુંજ વાંખાડું પતરું તે ઉપર મુકવું અને તે
સર્વ ઉપર ખારીક કોલસાનો ભુકો નાખવો તથા ઘુસ
ઉપર માટીનું ઢાંકણું ઢાંકીને તેનું મોઢોડું બંધ
કરવું. આ પછી તે ઘુસને બીમાં મુકી તેને અગતીની
આંચ લગાડવી. એટલે સોમલનો ખાક થઈ ઉપલા
વાંખાના કટકામાં પ્રવેશ થશે, અને વાંખા સાથે સોમલ
મલીને કૌપરખાસ ખનશે. કૌપરખાસના ચાહે
પોવાના ચમચા, ચાલી, કલશીયા, ઘડીયાલનાં કોટલાં,
વગેરે ઘણા ઘર સંસારનાં વાસણા ખનેછે.

૯૧૨. સરસ ખાતર.—મલ-ઘુવનો જે-
ટલો ભાગ હોય તેથી વણ ઘણી ઝાડ-પાનના કચરાની
તાજ રાખ તેમાં મેલવી, જેથી તેનો નાપસંદ વાસનો
તદન નાશ થઈ ઉત્તમ ખાતર ખનશે.

૯૧૩. માહુંગાના ઝાડનું ખાતર.—

કોહોલાનાં માંસનાં ખારીક કકડા કરી તેને ગોલમાં નાખવા, અને તે કકડા રોજ માહુંગાનાં ઝાડની આસપાસ નાખ્યાથી તે ઉપર પુશકલ સારાં ફલ થાયછે.

૯૧૪. ખજૂરી, નાલીયર, શેરડી તથા

કેલનાં ઝાડનું ખાતર.—માંસને પાણીમાં ઉકાલી તે પાણી ખજૂરી, નાલીયર, શેરડી તથા કેલનાં ઝાડને સીપવા થી તેમ્ને ઘણા જલદી મોહોટાં થાયછે. **ખીજું**—જે નાલીયરનાં ઝાડને અડદ તથા મગ એ ખંનેને પાણીમાં ઉકાલીને ખાહેર કાઢાડવા પછી તેમાં મધ તથા નીમક નાખીને ખારીક વાટી તેના રોજ રાતનાં નાલીયરનાં ઝાડનાં ખુલને લેપ કરે તો તે ઝાડ ઉપર મીઠાં અને મોહોટા પુશકલ નાલીયર થાય છે.

૯૧૫. કાંટ તથા ખીલીનાં ફલનું ખાતર.—ઘણક લોક ફરીયાદ કરેછે કે હમણાનાં ફલનો મીઠાસ, કદ, અને પુશ્યો અગાઉના જેવાં નથી તે વાળખી છે, કારણકે પ્રાચીનકાલનાં માણસો ઝાડ-પાનની ઘણીજ જતન રાખતા હતા તેથીજ સારાં ફલ થતાં હતાં તેમાં કાંઈજ શક નથી. તેમ્ને ખાતર ઘણું સરસ અને પુષ્ટીકારક હોવું જોઈએ. અમારાં વાંચનારને માટે નીચે થોડી જાતનાં અસલી ખાતર આપ્યે છીયે, એવા હેતુથી કે જેવા ઝાડ-પાનનાં શોકીન હોય તેમ્ને તેને અજમાવી જોય, અને પોતાની અજમાયશને લાભ પોતાના ખીજ બાઈખંધાને આપે:—મધ, ઘી, ગોલ, તથા દુધ એ સરવે સાથે મેલવીને કોટનાં તથા ખીલીનાં ઝાડને સીપવું, એટલે તેના ઉપર સારાં કોટ તથા ખીલીનાં ફલ આવશે.

૯૧૬. આંખલાનાં ઝાડનું ખાતર.—

આંખલાનાં ઝાડને જ્યારે ફલ આવે ત્યારે તે ઝાડને વાંસલાથી તેનાં થડ આગલ નાના ઘા પાડવા, અને પછી તલને વાટીને તેમાં મધ તથા ઘી નાખી પાતણું કરવું, અને એ મેલવણીને તે ઝાડનાં ઘા ઉપર લેપ કરવે, એટલે તે ઉપર મધુર અને પુશકલ આંખલાં ઉગી નીકલશે.

૯૧૭. આંખાનાં ઝાડનું ખાતર.—

માયા, જંજી, અને વાણા, એ ત્રણેને ખારીક વાટીને તેમાં દુધ નાખી ઉકાલવું, અને પછી તેમાં થોડું પાણી નાખવું. આ ખાતર આંખાનાં ઝાડને સીપવાથી તે ઉપર ઘણા સારા અને સોરોરમવાલા તથા મીઠા આંખા થશે. જે દુધ નહી મલી આવે તો ઉપલી ત્રણ ચીજને કકત પાણીમાં ઉકાલી તે પાણી આંખાને સીપવું, તેથી પણ સારા આંખા થશે.

૯૧૮. દરાખનાં ઝાડનું ખાતર.—

સસાનાં માંસને પાણીમાં ઉકાલી તે પાણી દરાખના વેલાને સીપવું. આ ખાતરથી ઘણી મીઠી દરાખ ઉગી નીકલેછે.

૯૧૯. દાડમના ઝાડનું ખાતર.—

મેંદાંતું માંસ ગોલમાં નાખવું, અને તે માંસ દાડમડીની આસપાસ નાખવું, એટલે તે ઉપર ઘણા સારાં દાડમ ઉગી નીકલશે.

૯૨૦. નારંગીનાં ઝાડનું ખાતર.—

કોઈપણ જાતનાં પશુનું માંસ લઈને તેમાં ગાયનું દુધ તથા ગોલ નાખીને ઉકાલવું, અને તે ઉકાલે નારંગીનાં ઝાડને સીપવે, એટલે ઝાડ ઉપર ઘણી સરસ મધુર નારંગી ઉગી નીકલશે.

૯૨૧. ખુલ્લા પીલા રંગનાં ચામડાંને

સાફ કરવાની રીત.—૧) પેંત પાણીમાં ૧) આંઉ સ આંકસએલીક એસીદને પીગલાવવી, અને તેને ઉપલી કીસમનાં ચામડાંને સારીપેટે લગાડવા પછી તેની ઉપર થોડીક સ્વચ્છ ચરખી ઘસવી, એટલે ચામડાંને રંગ સારો ખીલી નીકલશે.

૯૨૨. ગતા-પરચાને પીગલાવવાની

રીત.—એનઝોલ, કલોરોફોર્મ, અને ખાઇસલફ્યુરેટ એક કારખોન ગતા-પરચાને પીગલાવેછે. આ પ્રવાહી કપડાં ઉપર લગાડવાથી પાણી કપડાંમાંથી પસાર થઈ શકતું નથી; એ શીવાય એ ખીજનાં ઘણાં કામમાં વપરાય છે.

૯૨૩. ગંધકના તેજખની (સલ્ફ્યુરીક

એસીદની) બનાવટ.—સુરાખારને અને ગંધકને એક નાની રકાખીમા મેલી તેને એક પાણીથી ભરેલાં ખીજનાં વાસણ ઉપર તરની મુકા, અને પછી એ મેલ-વણીને સલગાવી તે ઉપર એક વાસણ એવી રીતે ઢાંકે કે તેમાંથી ધુમાડા બાહેર જઈ શકે નહી. આ મેલવણી બહી રહેશે એટલે તે ગંધકના તેજખ બનશે.

૯૨૪. ગલ વીના સેહુલાઈથી હાથથી

માછલી પકડવાની કલા.—જરમાઈ (જેને હીંદુ-સ્તાનીમાં કાકમીરી-કાખીજ અને અંગ્રેજીમાં કોકચુલસ ઇન્ટ્રીકસ કેહેછે તે), જર, મેથી, અને ઘાણા. આ ચાર વસ્તુઓ સરખે બાગે લઈ છુંદી ખારીક કરીને તેમાં મોખા, ઘઉંનો આરો, તથા પાણી ઉમેરી સઘલાંને ખતખત કાલવી લાલી જેવું કરવું, અને તેના એક ગોલો કરી તેમાંથી વરેણા જેટલી નાની નાની ગોલીઓ કરવી. પછી આ ગોલીઓને જે તલાવ તથા નદીમાં માછલી હોય તેમાં નાખવા, એટલે જે માછલીઓ આ ગોલી ખારી તેઓ પોતાની મેલે પાણીની સપાટી ઉતર તરી આવી ઘણું કરી હીલચાલ કર્યાં વીના પડી રહેશે, જેથી તેઓને પકડી કોઈખી માણસથી ઘર લઈ જવાને બની આવેછે. આ સઘલા પ્રતાપ જર-માઈનો છે, કારણકે તે ઘણી કેફી છે; એ જે વધારે ખાવામાં આવે તો ઝેરી છે.

• **૯૨૫. ગીલ્ત કરેલી આરસીની ફ્રેમો સાફ કરવાની રીત.**—સખીઓના મોહોટા તકવા અથવા આરસીઓની ગીલ્ત કરેલી ફ્રેમો અથવા ગીલ્ત વાલી કોઈપણ વસ્તુ જે માંઓના ખેસવાથી કે એવાં ખીન્ન કોઈપણ કારણોથી ખરાબ થઈ હોય તો ઉઠના ખાલની પીછીથી ઇંડાંની સફેદી ધીમે ધીમે થસવી, એટલે ગીલ્ત કરેલી ફ્રેમો નવી નવી જેખારો.

૯૨૬. ચુંદરને કુગથી ખચાવવાની રીત.—જે તમે તમાગ કાગળ વલગાવાના ચુંદરને કુગથી ખચાવવા માગતા હો તો તેમાં એક ચમટી કુગનીન અથવા તેથી ખી ખેલેતર એક અથવા બે ટીપાં કારખોલીક એસીદનાં નાખો, એટલે ચુંદર ઉપર કુગ ચડશે નહીં.

૯૨૭. ગુલાલ ખનાવવાની રીત.—

૧) શેર ચોખાને ઘોઘ કાઢી તેને સૂકવવા તથા દલવા, અને તેના દર શેર આટાએ ૨) તોલા પાપડખાર પાણીમાં નાખી તે પાણીમાં આટાને ખાંધી ગોલા કરવા તથા તેમને ઘાંચડામાં સૂકવવા. ગોલા સૂકાયા પછી ૩) શેર પતંગનાં લાકડાની ખારીક જુકીને ઉકાસો કરવો, અને જ્યારે આ લાકડાને સઘણ લાલ રંગ પાણીમાં ઓગલી રહે ત્યારે તેને કપડાથી ગાલી નાખી તેમાં ઉપલા આટાના ગોલાને બાંછને ખારીક કરી બીજવવવા, અને પાછા તેના ગોલા વાલી ઘાંચડામાં સૂકવવા. જે આ ગુલાલને વધારે સરસ લાલ રંગ આપવો હોય તો તેને પતંગના ખીન્ન નવો ઉકાસો કરી તેમાં ફરીથી બીજવી સૂકવવો, એટલે ઘણું ઉત્તમ ગુલાલ થશે. એજ પ્રમાણે વારંવાર ક્યારી જોવો જોઈએ એવો રંગ આપી શકાય છે.

૯૨૮. ચુંદર ખનાવવાની રીત.—

એક પોહોલાં મોહોડાંની ખાટલીમાં ૮) આંઈસ સારા ચુંદરના કકડ નાખવા, અને તેમાં ૧૦) ખાટલી પાણી નાખવું. ચુંદર પીગણે ત્યાંસુધી તેને સફીથી ખુબ હીલવવો, અને પછી તેમાં આરતે આરતે હીલવી હીલવીને ૨૦) આંઈસ ગાઈનીક એસીદ નાખવી, ખાટલીને ખુબ મારવો, અને જેમ ગરજ પડે તેમ ચુંદર કામમાં લેવો. આ રીતથી ચુંદર ખંધાઈ જતો તથા કેલીને વાસ મારતો નથી.

૯૨૯. ઘસાઇ ગયલાં જીનાં લખાણને

પાછાં નવાં જેવાં કરવાની રીત.—વાઘન દારૂની અંદર માયકુલની ખારીક જુકીને ઉકાલવી, અને પછી તેમાં એક વાદલાંને કટકો ખોલી કોઈખી જીનું લખાણ જે એટલું ખરાબ થઈ ગયું હોય કે વાંચવાને મુશ્કેલ પડે તે ઉપર લગાડવો, એટલે તે લખાણના સઘલા અક્ષરો તુરતના લખેલા હોય એવા થઈ જશે, તેથી વાંચવાને કોઈપણ અડચણ પડશે નહીં.

૯૩૦. ઘેટાંની પીઠ ઉપરનાં ઉત્તને સુધારવાની રીત.—ઘેટાંની પીઠ ઉપરથી ઉત્ત કાપી સુવા પછી તેઓનાં ખાકી રહેલાં ઉત્તનાં મુલમાં તેલ અને ગંધકની (અથવા માખણ અને ગંધકનો) મેલવણી પચાવવી, અને તણ અથવા ચાર દાહાડ ગયા પછી તેને ખારા પાણીથી ઘોઘ નાખવી. આ રીતથી આવતી મોસમનું ઉત્ત ખારીક થશે એટલું જ નહીં, પણ તેનો જરથોખી વધુ થશે. ઉત્તમાં પેદા થતાં ઝીણાં જનવરને નારા ખારાં પાણીથી ધાયછે.

૯૩૧. ચરખીનો ખોરાસ કાઢી નાખવાની રીત.—૧) આંઈસ ચરખીએ ૨) ટીપાં ચીની-કખાલાનાં તેલનાં (ઓઇલ ઓફ પીમેન્ટોનાં) નાખવાં, એટલે ચરખીનો ખવાસ અને ખોરાસ દુર થશે.

૯૩૨. ચામડાં ઉપર સોનેરી અક્ષર પાડવાની રીત.—પેહલાં ચામડાં ઉપર રાસ ચોપ-કવી. અને પછી તે ઉપર સોનેરી વરખ લગાડી નામને. અથવા ખીજ જતનો છાપ પાડવો હોય તે છાપના અથવા નામના ખીલાને ગરમ કરોને ઉપલાં વરખ લગાડેલાં ચામડાં ઉપર ખુબ જોરથી દાખવો, અને પછી કપડાંથી આસપાસનો ખાકી રહેલો વરખ તુછી નાખવો. આ કામને માટે સીસાંનો તાઇપ અથવા છાપ ચાલશે નહીં, કારણકે તે ગરમીથી પીગલી જાયછે; માટે લોહોડાંનો અથવા પીતલનો તાઇપ અથવા છાપ વાપરવો.

૯૩૩. ચામડાં ઉપર રૂપેરી અક્ષર પાડવાની રીત.—સોનાને ખદલે રૂપેરી વરખ વાપરવો. (જુઓ ચામડાં ઉપર સોનેરી અક્ષર પાડવાની રીત)

૯૩૪. ચામડાંને નરમ કરવાની રીત.—

૧) પેંત અલસીડું એલ તેલ (ઓઇલ ઓફ લીનસીડ ઓઇલ) લઈ તેમાં ૨) આંઈસ મધમાખનું મીણ, ૧) આંઈસ ખરગનદી પીચ (ડામર), અને ૨) આંઈસ તરપીતન મેલવી ધીમાં ઇંગાર ઉપર સઘલાંને સાથે મેલવી પીગલાવવું. પછી આ મેલવણીને ચામડાંની ખેડુ ખાજુએ સારીપેઠે મસલવી, પણ મુખ્ય કરીને અંદરની માંસવાલી ખાજુએ વધારે મસલવી.

૯૩૫. ચીનાઇ વાસણોને સાંધવાનું

સીમેન્ટ.—ચકમકના કાચની ઘણીજ ખારીક જુકી કરી તેમાં એક ઇંડાંની સુફેદીને સારીપેઠે મેલવો, અને બાંગેલા સાંધા ઉપર લગાડી સૂકાવા દેવો, એટલે સાંધો ઘણો મજબૂત વલગી જશે અને પાછા છુટો પડશે નહીં.

૯૩૬. ચીનાઇ સાદરીનો રંગ હુમેશાં

જોવોને તેવો રાખવાની રીત.—એક જગ કપડાંના કટકાને નીમકનાં પાણીમાં ખોલી તેથી સાદરીને

સાફ કરવી તથા બીજા કપડાંના કટકાથી તેને નુકી છુટ્ટી કરવી. આ રીતે સાદરોને સાફ કર્યા પછી તેને સુકેદ રંગ જેવાને તેવો રહેછે, કારણકે નીમકથી તેના રંગ પીછા થતો નથી.

૯૩૭. ચોપડી બાંધનારાઓને માટે ચીકટ લાહી.—ઘઉંના આટાને પેહેલાં થંડાં પાણીમાં મેલવવો, અને પછી તેને ચુલા ઉપર મુકી જ્યાં સુધી ઘટ્ટ અને ચીકટ થાય ત્યાંસુધી ઉકાલવો. ત્યારબાદ આટાના વળનના ચોઠા, પાંચમાં, અથવા છઠા ભાગે કુટડીને ખારીક છુટ્ટો નાખવો; અને જો એના કરતાંબી વધારે ચીકટ લાહી કરવી હોય તો તેમાં થોડી ખારીક વાટેલી રાલ મેલવી, એટલે લાહી ઘણી ચીકટ બનશે.

૯૩૮. ચોપડીનાં ચામડાંનાં પુઠાંને માટે તરેહવાર રંગ.—કાઢો.—૧) ભાગ હીરાકસી અને ૬) ભાગ પાણી. બહુ—ચુલીનું પાણી. ગ્રાઉન—સોદાખારનું પાણી.

૯૩૯. ચોપડીઓને કુગથી બંધાવવાની રીત.—જો ચોપડીઓ કુગાઈ ગઈ હોય તેઓને પેહેલાં સારીપેટે સાફ કરવી, અને તેઓનાં પુઠાં ઉપર સ્પીરીટ ઓફ વાઇનમાં કુવીલ પેનની પીછી ખેલી લગાડવી. આ રીતથી કુગ ફરીથી આવશે નહીં.

૯૪૦. છાપેલાં પીકચરને હીંગલાની મદદથી બીજાં કાગજ ઉપર ઉતારવાની રીત.—પેહેલાં હીંગલાને અલસીનાં તેલ સાથે બરાબર મેલવી કુવીલ પેન ઉપરથી શાહીની મીશાલ ઉતરે એટલો પાટલો કરવો, અને પછી તેથી જે છાપેલાં પીકચરની નકલ લેવી હોય તેની દરએક સાધનને પેનથી ચીતારી જવું, એટલે તે પીકચર તદ્યાર થયું. ત્યાર બાદ આ તદ્યાર થયેલાં પીકચરની પછાટની કોરી બાજુને પાણીથી બીજવવી, અને પછી જે કાગજ ઉપર તેની નકલ લેવી હોય તેનો ઉપર પીકચરવાલી બાજુ લગાડી બીજું એક કોરું કાગજ તેની ઉપર મુકીને એક અથવા બે સફાઈદાર હાથ એવો રીત ફેરવવા કે જેથી પેલાં પીકચર ઉપર ચીતારેલી દરએક લાલ લાઇન પેલાં કોરાં કાગજ ઉપર પડી રહે.

૯૪૧. જંગાલમાંથી બહુ રંગ બનાવવાની રીત.—૬) આર્લેસ નવસાગર અને ૬) આર્લેસ જંગાલને તારતર (દરાબની ખાંડ) નાં પાણી સાથે સારીપેટે મેલવી લાહી જેવું બનાવવું, અને પછી તેને એક સોસીમાં નાખી મજબૂત ક્ષય મારી કેટલાક દાહાણ રહેવા દેવું, એટલે તેનો સુંદર બહુ રંગ થઈ રહેશે.

૯૪૨. જરી કામ કરનારાને હાથના પરસેવાથી થતી અડચણનો ઉપાય.—

જેઓના હાથમાંથી પુશકલ પરસેવો નીકસેછ તેઓને કસબી કામ તથા ચીકનનું બરત કામ બરતી વેલાએ ઘણી અડચણ થાયછે, કારણકે પરસેવાથી જે કામ તેઓ કરતાં હોય તે મેલું થઈ જાયછે. આ કંટાલા-બરેલી અડચણનો સુતરો ઉપાય આ પ્રમાણેછે:—પેહેલાં હાથને સાજીથી ઘોઈ સાફ ટુવાસથી નુકી છુટ્ટી કરવા, અને પછી જ્યારેબી પરસેવો નીકલે ત્યારે ઘઉંના છુટ્ટાં યુલાંથી હાથને સાફ કર્યા જવું, એટલે આ અડચણનો એકદમ અટકાવ થઈ જશે.

૯૪૩. જપસમ એ શી ચીજ છે.—જપસપ એક નરમ સુકેદ ખનીજ છે, જે નખથી મેહેલાઈથી ઓખવાઈ શકાયછે, તેને લગાર મોતી જેવે ઝલકાટ હોયછે, અને તે મેહેજસાજ પારદરશક છે. જપસમ ગંધકના તેજબ સાથે ચુનો મલયાથી બને છે. એ ખનીજમાં કુદરતી રીતે પાણીનું ચોક્કસ પ્રમાણ હોયછે; ગરમ કર્યા પછી આ પાણી ઉડી જાયછે, અને જે પદાર્થ ખાકી રહેછે તે પ્લાસ્તર ઓફ પેરીસને નામે ઓખખાયછે, કારણકે તે પેહેલ પેહેલા પેરીસમાં બનાવ્યો હતો. પ્લાસ્તર ઓફ પેરીસનો છુટ્ટો કરી તેને બીજી મલાહી જેવો થાય તેટલું તેમાં પાણી નાખવું હોય તો એ બે પદાર્થો પાછા સાથે મલી જાયછે, અને બંને મલી થોડી મીનીટમાં એક નક્કર પદાર્થ થાયછે. આ ઠરી જવાના ચુણને માટે પ્લાસ્તર ઓફ પેરીસ સીમેન્ટ અથવા ગાર દાખલ થાણું વપરાયછે.

૯૪૪. બોરનાં ઝાડ ઉપર મોહોટાં તથા મીઠાં બોર લાવવાની કલા.—પેહેલાં જેઠીનદનો કાહવો બનાવી થડો પાડવો, અને પછી તેને જ્યાંસુધી ઝાડ ઉપર ફુલ આવે ત્યાંસુધી દરરોજ સીપીયા કરવો. ફુલ આવ્યા પછી તલ અને જેઠીનદનો છુટ્ટો કરી મધ અને પાણીમાં મેલવી ઝાડનાં મુલમાં નાખવી, એટલે બોરદી ઉપર સારાં મીઠાં તથા મોહોટાં બોર આવશે.

૯૪૫. ઝાડ ઉપર જેવી જોધએ એવી મનપસંદ ખુશબોની કેરી ઉગાડવાની રીત.—પેહેલાં કેરીનાં ગોટલાંને એક ખારીક નાકું પાડી તેમાં જે જાતની ખુશબો લાવવી હોય તેનો રસ બરવો, અને પછી તે નાકાંને મીણથી બરાબર બંધ કરી તે ગોટલાંને બોયમાં વાવવું, એટલે તે ગોટલાંમાંથી જે આંખો ઉગશે અને તેની ઉપર જે ફલ લાગશે તેના સુવાસ જે જાતનો રસ તેમાં બરવો હશે તેના જેવોજ આવશે.

૯૪૬. ઝાડ ઉપર મોહોટાં મોહોટાં ફલ લાવવાની રીત.—મોહવડાંનાં ફુલનો અરક, જેઠીમદ, અને શાકર એ ત્રણને મેલવી ઝાડનાં મુલમાં

સમીપા કરે તો ફલ મોહોટાં આવે એટલું જ નહીં, પણ ક્ર. મોને થડીયો અથવા ખી પણ નાના થાયછે.

૯૪૭. ઝાડ-પાનની વધમાં વધારો

કરવાની રીત.—ઝાડ-પાનની ડાંખલીઓ તથા થડને કોઈ કોઈ વખત પાણીથી ઘોંઘાં સાફ કરવાથી તેઓની વધ ઘણી જલદી થાયછે, કારણકે ખુલ્લથી તથા લીલથી ખરાઈ ગયલાં ઝાડ-પાન ઉપર સુરજની ગરમી તથા હવાની અસર જે તેઓને ઘણી અગતની છે તે ખરા-ખર થતી નથી.

૯૪૮. ઝાડ ઉપર થતી લીલનો નાશ

કરવાનો ઉપાય.—ફલીચુનો અને લાકડાંની રાખ એ બંનેને પાણીમાં મેલવી જે ઝાડ ઉપર લીલ થતી હોય તે ઉપર લગાડવાથી તે ઉપર લીલ થતી અટકશે.

૯૪૯. ઝાડના રોપાને ઘુસથી બચાવવાનો ઉપાય.—પેહેલાં દરએક રોપાની આસ

પાસની જમીનને ખોદવી, અને તેનાં મુલમાં પાંચ અથવા છ ખાજ-કુપલીની શીંગ નાખવી, એટલે રોપાના મુલને ઘુસ ખારો નહીં, અને તેથી ઝાડને કશું નુકશાન થશે નહીં. આ ખાજ-કુપલીની શીંગ એ આગલ લાંબી થાયછે, અને તેની આસપાસ ખારીક કાંટા હોયછે. એને હાથ લાગાથી તથા ખીજ શરીરના ભાગને લાગવાથી ઘણીજ ખજવાલ થાયછે, માટે સંભાલ રાખવી.

૯૫૦. ઝાડને પાણી કેમ સીપવું.—

દિનામાં ઝાડને સહવારના તથા સાંજના એ વખત પાણી સીપવું; થંડીની રૂપમાં આંતરે પાણી સીપવું; વરસાદના દીવસમાં નહીં પડયો હોય અને જમીન જે સૂકી થઈ હોય તો પાણી સીપવું. હીમ તથા પાનખર એ રૂઠ્ઠાં એક દીવસ પછી પાણી સીપવું; અને વસંત તથા ગ્રીષ્મ આ એ રૂઠ્ઠાં સહવારના તથા સાંજનાં પાણી સીપવું જોઈએ. ઝાડનાં મુલમાં (કયારામાં અથવા કુંડામાં) નાખેલું પાણી ઝાડે ખરાખર સુસી નહીં લીધું હોય ત્યારે ઝાડને અછરણ થયું છે એમ કહીએ તો ચાલે. આ પ્રમાણે અછરણ થાય એટલું પાણી ઝાડનાં મુલમાં કદી નાખવું નહીં. જે ઝાડને અછરણ થયું હોય તેનાં મેલની આસપાસની માટી ખણીને તે પાણી તેમાં પચાવવું જોઈએ; તે ખરાખર પચાવ્યા પછી પાણી સીપવાને શરૂ કરવું, એટલે ઝાડ સાફ થાયછે.

૯૫૧. મરીજતાં ઝાડને પાછાં જીવતાં

કરવાની રીત.—એલકોહોલ (દારૂનો અરક) થોડા લઈ તેમાં પીગલી શકે એટલો કપૂર નાખવો, અને તેમાં નદીનું અથવા વરસાદનું પાણી નાખવું. પાણીનું પ્રમાણ ઉપલી એ ચીજના ૧) તોલામાં ૧૦) તોલા જોઈએ, અને તે સુમાર પ્રમાણે પાણી મેલવ્યા પછી તેને જ્યાં-

સુધી કપૂર પાણી સાથે ખરાખર મલી જાય ત્યાં સુધી હીલવ્યા કરવું. ત્યારબાદ જે રોપો કરમાઈ અથવા મરી જતો હોય તેને ખાઉંર કાઢીને પેલાં કપૂરની પાણીમાં એ અથવા ત્રણ કલાક ભીજવી રાખવો, એટલે તે મરતો રોપો પાછો જીવતો થશે, અને તેનાં મુકાઈ ગયલાં પાતરાં પાછાં તાજાં થશે, તથા તેનું મુલ અને જડ ઉભી થશે, તથા તેની ડાંખલીઓમાં અને થડમાં જીવ આવશે. આ ક્રીયા કરવા પછી તે રોપાને સારી મટોડીની જમીનમાં અથવા કુંડામાં પાછો રોપવો. અને તેને દરરોજ વરસાદનું, અથવા નદીનું, અથવા નલનું પાણી સીપવું. મોહોટાં ઝાડનાં મુલને પણ ઉપલાં પાણીમાં ખોલવાથી તેઓ પાછાં જીવતાં થાયછે.

૯૫૨. ઝાડ રોપવાને જમીન કેવી

જોઈએ.—કોઈપણ જાતનું ઝાડ રોપવું હોય તો તેને જમીન પોચી જોઈએ, અને તેજ જમીનમાં સારાં ઝાડ ઉગેછે. જે જમીનમાં ખી રોપવું હોય તે જમીનમાં પેહેલાં તલ રોપવા અને તેના કુલ આંખ્યાં એટલે તે તલનાં ઝાડ સરવ તે જમીનમાં મેલવી નાખવાં. આ રીતથી જો જમીન પોચી થશે તેમાં ઝાડ રોપવાં.

૯૫૩. રાખ તથા કોલસાની ઝાડ-પાન

અને રોપાઓ ઉપર અસર.—જે ઝાડ-પાન અને રોપાઓની આસપાસ વસંત રૂઠ્ઠાં લાકડાં અને કોલસાની રાખ મેલવીને તેમનાં થડમાં પુરવા કીધી હોય તો ફલ તથા ફુલનો સારો વધારો થાયછે, તથા તેમના સ્વાદ અને શુણમાં પણ ઘણો સુધારો થાયછે.

૯૫૪. ઝાડના રોપાને કીડાથી બચાવવાનો ઉપાય.—પ્રથમ કુટેલો સુતો અને નીમક

સરખે ભાગે મેલવીને રોપાનાં મુલ આગલની જમીન ખોદીને તેમાં ઉપલી મેલવણી નાખવી, અને પછી ઘુરતજ તેના ઉપર પાણી નાખવું, અને તે મેલવણી જમીનમાં ભેલાય તેમ કરવું. આ ઉપાયથી રોપાને કીડાથી સારો બચાવ થશે.

૯૫૫. રૂપાંનો ડાંખ બનાવવાની રીત.

—૫) ભાગ રૂપાં, ૧) ભાગ ત્રાંખ, અને ૨) ભાગ જસતને સાથે ગાલી નાખવું. **ખીજી.**—ઘણી વાર ક્રકત કલાઈથી પણ રૂપાં સંધાયછે.

૯૫૬. લોહોડાં તથા ત્રાંખાનો ડાંખ

બનાવવાની રીત.—લોહોડાં તથા ત્રાંખાને સાંધવાને માટે ત્રાંખ અને જસત સરખે ભાગે લઈ ગાલી નાખવું.

૯૫૭. પ્લેતીનમ ધાતુને માટે ડાંખ.

—પ્લેતીનમ અથવા પ્લેતીના નામની ધાતુને સાંધવાને માટે ક્રકત સોનું જોઈએ, કારણકે એ ખીજ ધાતુઓ કરતાં ઘણી ભારી તથા ઘણી કઠણ છે.

૯૫૮. નરમ ડાંખ ખનાવવાની રીત.—

૨) બાગ કલાઈ અને ૧) બાગ સીસાંને એકઠું કરી ગાલી નાંખવું.

૯૫૯. પીતલનો ડાંખ ખનાવવાની રીત.

—૨) બાગ પીતલ અને ૧) બાગ જસતને સાથે ગાલી નાંખવું.

૯૬૦. સોનાનો ડાંખ ખનાવવાની રીત.

—૧૨) બાગ ચોખ્ખું સોલું, ૨) બાગ રૂપું, અને ૪) બાગ તાંબુ. આ ત્રણ ધાતુઓને એકઠી કરી ગાલવી.

૯૬૧. લોહોડાંનો ડાંખ—નરમ પીતલની

ભુકી અને જરૂર જોગ ટંકણખાર.

૯૬૨. ડાંખ દેતી વખતે ધ્યાનમાં રાખવા

જોગ સમજણ.—ધાતુનાં પતરાને અથવા વાસણાને રેવણ અથવા ડાંખ દેવાની સમજણ રાખવી થણીક વેલા ઉપયોગી થઈ પડે છે. આ નીચલી સગલી બાબદો ઉપર રેવણ દેતી વખતે ચોક્કસ ધ્યાન આપવું જોઈએ: —જો બાગ સાંધવાના હોય તે કાતથી ખાલેરા, ચલકતા, અને સરખા હોવા જોઈએ. રેવણ દેતી વખતે સાંધવાલા બાગને હવા લાગવી નહીં જોઈએ. આ હવા કાઢી નાખવાને તરેહવાર રીત છે. ખારીક કામ કરનારા જ્યારે તાંબુ અથવા પીતલ સાંધવાના હોય છે ત્યારે તેઓ જે બાગને ગરમી આપવા માંગે છે તેઓને કસામાં બંધ કરે છે; સોનીઓ રૂપું સાંધતાં સાંધવાલા બાગ ઉપર ટંકણખાર બીંજીવીને મેલે છે; કલાઈવાલાઓ અને તાંબાવાલાઓ નવસાગર અથવા રાજમ, અથવા ખેઈ સાથે મુકે છે.

૯૬૩. તીનનાં પતરાંને માટે ડાંખ ખનાવવાની રીત.—૧) બાગ સીસું અને ૨) બાગ કલાઈને સાથે ગાલવાથી તીનને માટે સારો ડાંખ બને છે.

૯૬૪. જસત તથા સીસાંનો ડાંખ ખનાવવાની રીત.—જસત તથા સીસાંને સાંધવાને માટે ૧) બાગ કલાઈ અને ૨) બાગ સીસાંને મેલવી ગાલી નાંખવું.

૯૬૫. કઠણુ ડાંખ.—૨) બાગ તાંબુ અને ૧) બાગ કલાઈને સાથે ગાલી મેલવી નાંખવું.

૯૬૬. જરમન સીલવરનો ડાંખ.—જરમન સીલવર ૫) બાગ, અને જસત ૪) બાગ, એ જોડેને સાથે ગાલી નાખી તેના પટલા કટકા ખનાવી તેના ખારીક ભુકો ટુંકરી રાખવો, અને ડાંખ દેતી વખતે કામમાં લેવો.

૯૬૭. રૂપેરી ઢોર.—નાઇનીક એમ્સીદમાં (સુશખારના તેજખમાં) થોડોક પારે પીગલાવો, અને એક સાફ ચલકતા ત્રાણાના કકડા ઉપર આ મેલવ-

ણીના થોડાંક ટીપાં નાખી ધીમેથી એક હગડાંના કટકાથી ઘસરો તો તાંબુ રૂપાંના ભેજુ થઈ જશે.

૯૬૮. ખીલાર તથા ચીનીકામ ઉપર

સોનેરી ઢોર ચહુડાવવાની રીત.—જો આવી કીસમનાં વાસણ ઉપર ઢોર ચહુડાવવા હોય તો પેહેલાં તે વાસણ ઉપર સોનેરી પીલાં રંગનાં વારની-શનો હાથ મારવો, અને પછી તે જ્યારે નજદીક સુકાવા આવે ત્યારે તે ઉપર સોનાનો વરખ લગાડવો.

૯૬૯. ચોપડીના પાણા ઉપર સુનેરી

ઢોર ચહુડાવવાની રીત.—પેહેલાં ચોપડીને પ્રે-સમાં મજબૂતદાખી રાખી તેની ત્રણ બાજુ તીખી ચોહોડાના કટકાથી સાફ ઓખવી કાઢી તેનાં ઉપર ગેરૂ પાણીમાં ઘસીને તે પાણી ત્રણ બાજુ પર લગાડવું. પછી ઇંડાની મુઠ્ઠીને પાણી સાથે સારી પેટ મેલવીને નરમ પીછીથી ગેરૂ પા-ણી નજદીક સુકાવા આવેકે તેપર લગાડવું. અને તેની ઉપર તરતજ વરખની ચોપડીમાંથી વરખ કાઢીને સરખો દાખવે એટલે તે તરતજ વલગી જશે, પછી થોડી મીનીટ રહેવા દઈ અડીકથી અથવા કુતરાના દાંતની ઓપણીથી જોરથી ચુંટીને પાણીની ચલક કાઢાડવી.

૯૭૦. હાથીદાંત ઉપર સોનાનો ઢોર

ચહુડાવવાની રીત.—જે હાથીદાંત ઉપર ઢોર ચહુડાવવાનો હોય તેને પેહેલાં તાજ સોલ્યુશન ઓફ પ્રોતો-સલફેટ ઓફ આમ્મોનિયા ખોલો, અને પછી તેને સોલ્યુશન ઓફ કલોરાઇડ ઓફ ગોલ્ડમાં ખોલો તથા સેવતે સોલ્યુશન ઓફ સલ્ફ્યુરસ એસીડથી નીખારી કાઢાડો, એટલે હાથીદાંત સોનાં ભેજુ ઝલકવું થશે.

૯૭૧. લાંકડાં ઉપર સોના તથા

રૂપાંનો ઢોર ચહુડાવવાની કલા.—એક વાસણ માં ૧) રતલ અલસીદું તેલ નાખી તેમાં ૧) આર્થર્સ ગમ એલ્કાલિન તથા ૧) આર્થર્સ ગમ આ-નીસી ઉમેરો, અને પછી તેમાં ૧૦) આર્થર્સ ગામ ઠી ગેરૂ બોલ તથા ૧૦) આર્થર્સ અખરખનો બા-રીક ભુકો નાખો. હવે આ વાસણને સુલો ઉપર મુકી માખણ ભેજુ ઘટ થાય ત્યાંસુધી એક લાકડીથી હલાવતા રહેવું. અને ત્યારબાદ તેને ગાલી એક દાખડામાં બરી રાખવું. જ્યારે કોઇખી લાકડાં ઉપર વરખ લગાડવો હોય ત્યારે ઉપલી મેલવણીમાંથી થોડું લઈ તેમાં જરાક હીંગણો તથા તે શાહી નેટલું થાય તેટલું તરપેતનતાઇન નાંખી ખુબ ચુંટવું, અને પછી ચીત્ર અથવા અક્ષર અથવા નામ વગેરે આ ભેલવણીથી ચીતારી રૂપી વરખને દાખી સુકાવ દેવો.

૯૭૨. લોહોડાં તથા ત્રાંખાં ઉપર રૂપાં તથા સોનાનો ઢોર ચહુડાવવાની રીત.

—ત્રાંખા તથા લોહોડાંના દાગીનાને પેટલાં કાનસથી ઘસી મુલાવાં કરવાં; પછી ગામઢી કોયલાના ઇંગાર-પર ન્યાંમુધી તેઓ આસમાંની રંગના થાય ત્યાંમુધી તપાવવાં; ત્યારબાદ તેઓને બાહર કાઢાડી તેઓ ઉપર રૂપાંના વરખ મુકી આપણીથી આસ્તે આસ્તે ઘસી મોહોરો કરવો; અને પછી ફરીથી સેહેજ અગનીની આંચ દેખાડવી. એ પ્રમાણે એ અથવા ત્રણ વરખ એકના ઉપર એક લગાડયાથી દાગીના રૂપાંનાં નેવા દેખાશે. સોનાનો ઢોર ચહુડાવવો હોય તો રૂપાંના વરખને બદલે સોનાનો વરખ વાપરવો.

૯૭૩. હાથીદાંત ઉપર રૂપાંનો ઢોર ચહુડાવવાની રીત.—જે હાથીદાંતઉપર રૂપાંનો ઢોર ચહુડાવવો હોય તેને પેટલાં સારીપેટ સાફ કરીને નાઇને તે આદ્રસીલવરનાં પીગલાવેલાં પાણીમાં ન્યાંમુધી ઘેરો પીલો રંગ પકડે ત્યાંમુધી ચોલી રાખો, અને પછી તેને બાહર કાઢાડી સાફ પાણીથી બરેલાં તમલરમાં દુખાવી તે તમલરને સુરજનાં તડકામાં ખુલ્લું મુકવું. ત્રણ કલાકમાં હાથીદાંતનો રંગ કાઝો થશે, પણ તે કાલી સપાતીને ચોલી સાફ કર્યાંથી તેનો રંગ તેજદાર રૂપેરી થશે.

૯૭૪. સોનાનો ઢોર કાઢાડી નાખવાની કલા.—૪) આંહસ ગંધક, ૨) આંહસ નવસાગર, ૧) આંહસ મુરેખાર, અને ૧૦) આંહસ ટંકનખાર. એ સવલોને બારીક કરી સાથે મેલવી નાખ્યાબાદ તેમાં જલદેદ સરકો મેલવીને મલાલી જેવું બનાવવું. હવે જે વસ્તુ ઉપરથી ઢોર કાઢાડી લેવો હોય તેની આસપાસ આ ઉપલી મેલવણીનું પડ કરીને આતશ ઉપર ન્યાંમુધી તે બલીને કાલી થાય ત્યાંમુધી ગરમ કરવી. ત્યારપછી તે વસ્તુને આતશમાંથી બાહર કાઢાડીને એક બીજા વાસણમાં પેલા બલેલો પોપડો ખંખેરી કાઢાડવો, એટલે બધો સોનાનો ઢોર વરખના આકારમાં નીકલી આવશે. અગરજે તે વરખનો એક ગાંગડો કરવો હોય તો એક નરી મુસમાં ટંકનખાર નાખી આતશ ઉપર ગરમ કર્યાથી તે પીગલી જઈ એક ગાંગડો થઈ જશે.

૯૭૫. ત્રાંખા તથા પીતલ ઉપર સોનાનો ઢોર ચહુડાવવાની રીત.—૩) તોલા નીમક, ૨) વાલ રૂપાંનો વરખ, ૧) તોલો તારતાર, અને ૧૦) તોલો કુટકી. આ સઘલાંને એક માંટીનાં વાસણમાં નાખી મુલા ઉપર મુકવું, અને એક લાકડીથી હીલવતાં જવું. જે વાસણ ઉપર ઢોર ચહુડાવવો હોય તેને પેટલાં લીંખુ અથવા આમલીથી સાફ ઝલકવું

કરી ઉપલી મેલવણીમાં નાખવું, અને પછી તેમાં નેટલ વાસણ દુખે તેટલું પાણી નાખી ઉકાલવું પછી વાસણને બહાર કાઢાડી ખેરાથી સાફ કર્યા બાદ આપણીથી આપણું એ પ્રમાણે નેટલો જડા ઢોર ચહુડાવવો હોય તેટલી વખત ફરીથી વાસણને મેલ-લાણીમાં નાખતાં જવું તથા સાફ કરતા જવું.

૯૭૬. ત્રાંખાની તખતી કોતરવાની પ્રવાહી મેલવણી.—જંગાલ ૪) બાગ, નીમક ૪) બાગ, નવસાગર ૪) બાગ, કુટકી ૧) બાગ, પાણી ૧૬) બાગ, અને ઘણો જલદેદ સરકો ૧૨) બાગ. આ સઘલાંને ગરમીથી પીગલાવી એકરસ કરવું.

૯૭૭. તંબાકુની પીચકારીના દાઘ સુફેદ કપડાં ઉપરથી કાઢાડવાની રીત.—જે અક્સમા-તથી તંબાકુની પીચકારી મોહોમાંથી આપણા સુફેદ કપડાં ઉપર પડી હોય તો તે દાઘની બેઉ બાજુએ પાનમાં ખાવાના કલી મુનાનો ઘટ લેપ કરવો, અને મુનો સુકાયા પછી તેને સાફ કરી નાખવો એટલે તેની સાથે દાઘ પણ નીકલી ગયલો જણશે.

૯૭૮. તીખાંની તખતી કોતરવાની એસીદ.—સરકાનો તેજખ ૫) બાગ, દારૂનો અરક (એલકોહોલ) ૧) બાગ, અને સુરાખારનો તેજખ (નાઇત્રીક એસીદ) ૧) બાગ. પેટલાં તેજખને તથા અરકને સાથે બેલવો, અને પછી સુરાખારનો તેજખ ઉમેરવો.

૯૭૯. તીખું લોહોડું પીગલાવવાની રીત.—એક તીખાં લોહોડાંના કુટકાને આતશમાં તે લાલચોલ થાય ત્યાંમુધી ગરમ કરવો, પછી તેને એક ચીપીયાથી પકડી બીજે હાથે તેનાં છેડાને પુરત ગંધકની લાકડી લગાડવી, એટલે તીખું પીગલી પાણીની મીસાલે નીચે પડવા માડશે. આ અખતરો કરતી વેલાએ તીખું ઘણું લાલચોલ નેધએ, નહીં તો તીખું એક બાજુ રહી જશે અને કુત ગંધક પીગલી નીચે પડશે.

૯૮૦.—પુરતના લખેલા અક્ષર ઘણા જીના હોય એવા દેખાડનારી શાહી.—૧૦) પેંત શાહીની અંદર ૧) દ્રામ કેશરને બારીક વાટીને મેલવવો અને તેથી લખવું. આ લખાણ ઘણા લાંબા વખતનું લખેલું હોય એવું જણાશે.

૯૮૧. કપુરનું તેલ બનાવવાની રીત.—૧) આંહસ કપુરના બારીક કકડા કરી એક સીસીમાં નાખો, અને તેની ઉપર ૧) રતલ મીઠું ગરમ તેલ નાખી મજબૂત પ્રય મારો. પછી ન્યાંમુધી કપુર પીગલી જાય ત્યાંમુધી સીસીને હીલવવા કરવી.

૯૮૨. શુલાખનું તેલ બનાવવાની રીત.—શુલાખનાં કુલની તાજ પાંખડીઓને એક પોહોલાં મોહોડાંની સીસીમાં નાખી પાંખડીઓ ઢંકાય તેટલું તે ઉપર સેઢેદવું તેલ રેડવું, અને તેનું મોહોડું હ્રુચ દહને મજ્જત ખંધ કરી તે સીસીને ૪૦) દાહાડા સુધી તડકામાં મુક્યા પછી તેલને ચોલીને ગાલવું; અને જો તેથી પણ વધારે સુગંધ લાવવી હોય તો ફરીથી તે તેલમાં શુલાખની પાંખડી નાખી તેને પાછું ઉપર લગ્યા પ્રમાણે કરવું, એટલે તેલ વધારે સુગંધવાળું થશે.

૯૮૩. ચંપેલીનું તેલ બનાવવાની રીત.—શુલાખનાં કુલની પાંખડીઓને બદલે ચંપેલી વાપડવી. (જુઓ શુલાખનું તેલ.)

૯૮૪. મોઘરાનું તેલ બનાવવાની રીત.—શુલાખનાં કુલની પાંખડીઓને બદલે મોઘરાં વાપડવાં. (જુઓ શુલાખનું તેલ.)

૯૮૫. ઘડીયાલને માટે તેલ બનાવવાની રીત.—થોડું સેઢેદવું તેલ એક ખાતલીમાં નાખવું, અને તેમાં પાતલાં સીસાંનાં પતરાની વીટ કરીને નાખવી. ત્યારપછી તે તેલને થોડાં અઠવાડીયાં તડકામાં મુક્યા કરવું, અને પછી તેને કપડાંથી ગાલીને ખાતલીમાં બરી રાખવું. આ તેલ ઘડીયાલમાં મુકવાથી કદી ખંધાઈ જતું નથી તથા ખરાબ થતું નથી.

૯૮૬. પુશખોઈ વેચનારાઓનું તંબુનું તેલ.—૩) ભાગ સરસ લવંગનું તેલ અને ૧) ભાગ ખારીક વાટેલી તંબુ. તેલને ગરમ કરી જુકીની ઉપર નાખી એક અઠવાડયાં સુધી રાખવું, અને પછી કપડાંથી નીચલીને ગાલી લેવું.

૯૮૭. અક્રીણનું તેલ.—અક્રીણની જુકી ૧) દ્રામ અને ઓલીવનું તેલ ૨૧) પ્રવાહી આઉંસ. પેહલાં અક્રીણને એક ખલમાં થોડાં તેલનાં ટીપાં નાખી ઘુંટવું, અને પછી તેમાં ખાકોનું તેલ હમેશી ખરેખર મેલવી નાખીને ધીમી ગરમીથી ૫) અથવા ૬) ગલાક સુધી અક્રીણને તેલમાં પચાવવું, પણ તેને વારંવાર ઊલવ ઊલવ કરવું જોઈએ. દરદવું જોર નરમ પાડવા માટે વપરાય છે.

૯૮૮. કાલાં મરીનું તેલ.—આ તેલની ખનાવટ લાલ મરચાંનાં તેલનાં જેવીજ છે, માટે લાલ મરચાંને બદલે કાલાં મરીનો નડા છુટેલા જુકે વાપરવો. (જુઓ લાલ મરચાંનું તેલ બનાવવાની રીત.) એને પણ ચામડી ઉપર મસલવાથી ચામડી ગરમ થઈ લાલ થાય છે, માટે બરવા ચોપડવાનાં કામમાં વપરાય છે.

૯૮૯. રોઈખારનું તેલ.—૧) ભાગ રોઈખારની જુકી અને ૮) ભાગ બદામનું તેલ. આ

ખંનેને ૪) કલાક ધીમી ગરમી ઉપર રાખી પચાવવું, અને પછી તેને કપડાંથી દાખીને ગાલી લેવું. આ તેલ શ્મડાં તથા નાસુર ઉપર તથા સઘલા પેટના મરજ ઉપર ચોપડવામાં આવે છે.

૯૯૦ અંખરનું તેલ.—અંખર ૨) દ્રામ અને ઓલીવનું તેલ ૧) પેંત. અંખરને ખારીક કરી તેલમાં નાખી તે તેલની ખાતલીને ૧) કલાક ગરમ પાણીમાં રાખી ઊલવ ઊલવ કરવું, અને પછી તેને એક દાહાડા ઉરવા દેવું. ઉરવા પછી તેલને બીજ સાફ ખાતલીમાં નાખી મજ્જત હ્રુચ મારી રાખવો. આ તેલ ખુશખોને માટે વપરાય છે. એની ખુશખો ઘણી સારી છે, પણ તેનું ખ્યાન કરવું ઘણું કઠણ છે.

૯૯૧. લોખાનનું તેલ.—કારચું લોખાન ૭) દ્રામ અને ઓલીવનું તેલ ૧) પેંત. એને ઉપલાં અંખરનાં તેલની રીતેજ બનાવી લેવું. (જુઓ અંખરનું તેલ બનાવવાની રીત.) ખુશખોને માટે વપરાય છે.

૯૯૨. કસ્તુરીનું તેલ.—દાણાદાર કસ્તુરી ૧) દ્રામ, અંખર (એમખરગ્રીસ) ૦.૧) દ્રામ, લવંદરનું તેલ ૧૦) ટીપાં, અને ઓલીવનું તેલ ૧) પેંત. એને પણ અંખરનાં તેલની રીતે બનાવવું. (જુઓ અંખરનું તેલ બનાવવાની રીત.) ખુશખો દાખલ વપરાય છે.

૯૯૩. કસ્તુરી તથા અંખરનું તેલ.—અંખર ૨) દ્રામ, દાણાદાર કસ્તુરી ૦.૧) દ્રામ, તજનું તેલ ૧૦) ટીપાં, લવંદરનું તેલ ૧૦) ટીપાં, નારંગીના કુલનું તેલ (ઓઇલ ઓફ નીરોલી) ૧૦) ટીપાં, નય-કુલનું તેલ ૧૦) ટીપાં, અને ઓલીવનું તેલ ૧) પેંત. એ સઘલાંને મેલવી અંખરનાં તેલની રીતે બનાવવું. (જુઓ અંખરનું તેલ બનાવવાની રીત.)

૯૯૪. વેનીલાનું તેલ.—ઓલીવ અથવા બદામનું ચોખ્ખું તેલ ૧૧) પેંત, વેનીલાની (એક નતની ખુશખોદાર શર્ગીની) ખારીક જુકી ૨) આઉંસ, ખરગેમાંતનું તેલ ૧) દ્રામ, અને શુલાખનું ચોખ્ખું અત્તર ૧૫) ટીપાં. આ સઘલાંને મેલવી અંખરના તેલની રીતે બનાવી લેવું. (જુઓ અંખરનું તેલ બનાવવાની રીત.)

૯૯૫. ઘરમાં મીઠાં તેલ બનાવવાની સેહેલી રીત.—ઘણાક ખોરાક સાથે વપરાતાં તેલમાં ખીન્ન હલકાં ટુકશાનકારક ખોરાં તેલને ભેલ કરી ખન્નરમાં વેચવામાં આવે છે, માટે જેઓની મરજ પોતાને હાથે ઘરમાં એવી કીસમનાં તેલ બનાવવાની થાય તો તેઓએ આ પ્રમાણે ખપ પડતાં બનાવી કામમાં લેવાં:—નવી ખસખસ અથવા નવા તલ લઈ પેહેલાં તેઓને કાંકરા તથા કચરામાંથી છુટાં પાડવાં, અને પછી સ્વચ્છ પાણીથી ધોઈ વખાતાં કરવાં. ત્યાર-બાદ આ એમાંથી એકને લઈ ખલમાં નાખી ખુખ

ખારીક લાહી જેવું છું હી ઉકલતાં પાણીમાં નાખવું, અને જે તેલ ઉપર તરી આવે તેને ઉપર ઉપરથી ખીન્ન સાફ વાસણમાં કાઢીડતાં જવું. આ પ્રમાણે ખીયામાં જેટલું તેલ હશે તે સધલું ખાઉર નીકલી આવશે, અને પછી પાણીને ઠંડું પડવા દઇ તેની ઉપરથી ખાકી રહેલું તેલ નીપારી લેવું. તલ કરતાં ખસખસતું તેલ વધારે સાફ નીકલે છે. વેલાતી ઓલીવ ઓઇલમાં અરથો અરથ ભાગ ખસખસતું તેલ ભેલેલું હોય છે. ઉપલીજ રીતે સુકાં કોપરામાંથી પણ ઘાણું મીઠું સ્વાદદાર તેલ નીકલે છે, પણ તે જલદીથી ખોડું થાય છે, માટે તેને તાજું વાપરવું. ખીન્ન તેલવાલાં ખીયામાંથી પણ ઉપલી રીતે તેલ નીકલે છે.

૯૮૬. પાણીમાંથી તેલ છુટું પાડવાની કલા.—એક વાસણ લઇ અરધું પાણીથી ભરો અને તેમાં થોડું તેલ નાખો, જે પાણીથી હલકું હોવાથી ઉપરજ રહેશે. હવે જે આ તેલને પાછું છુટું પાડવું હોય તો ફરી એક કાકડા લઇ તેનો એક છેડો તેલમાં ખોલો, અને ખીન્ને છેડો એક વાસણમાં રાખો તો ખુબ તેલ પેલાં વાસણમાં ખાલી થઇ જશે.

૯૮૭. તજ, લવંગ, એલચી, ઇત્યાદીનું તેલ કાઢાડવાની સહેલી રીત.—એક વાસણ ઉપર ઢોલની મીસાએ એક કપડાંના કટકો ખાંધવો, અને તેની ઉપર જે ચીજનું તેલ કાઢાડવું હોય તેની છુટી પાંચરી તે ઉપર એક અષ્ટકના કટકો મુકવો, અને તેની ઉપર આતશ મુકવો, એટલે તુરત જે વસ્તુની છુટી હશે (જેથી કે તજ, લવંગ એલચી, ઇત્યાદી) તેનું તેલ પેલાં વાસણમાં ઉતરવા માંડશે.

૯૮૮. ખાલ ઘટ્ટ કરવાનું તેલ.—૩) આઈસ સેલેદ ઓઇલ અને ૧) દ્રામ લવંગરતું તેલ મેલવી જે જગા ઉપર ખાલ ઘણા ખારીક હોય ત્યાં સાંજ સહવાર લગાડવું.

૯૮૯. ઓલીવના તેલની પરીક્ષા.—ઓલીવ ઓઇલ, સેલેદ ઓઇલ, અને લુકા ઓઇલ : આ ત્રણ નામ એકજ જાતનાં તેલને માટે લખવામાં આવે છે, જેને આપણે ગુજરાતીમાં જંઘનનું તેલ કહીએ છીએ. આ મીઠું તેલ ઓલીવ નામનાં ફલમાંથી કાઢાડવામાં આવે છે. એ ખાવામાં, સારા સાજા ખનાવવામાં, દવામાં, તથા ખીન્ન વીધ્યા-હુતનાં કામમાં ઘણું વપરાય છે. આ તેલ આટલું ઉપયોગી થઇ પડવાથી તેમાં ખસખસતું તેલ, તલતું તેલ, તથા ખીન્ન હલકી જાતનાં તેલ ભેલવામાં આવે છે, માટે કોઇને જે એની પરીક્ષા કરવી હોય તો એક નાની સીસીને એ તેલથી ફક્ત અરધી ભરતી અને તે સીસીને હીલવવો, એટલે તેમાં પરપોટા પેદા થશે; જે આ પરપોટા જેવા પેદા થયા તેવાજ નાજુક થઇ જાય તો

તે તેલ ચોખ્ખું છે એમ સમજવું; પણ જે પરપોટ થોડો વખત સુધી દેખાયા કરે તો ખચીત જાણવું કે તે તેલમાં ખીજ કોઇખી જાતનાં તેલનો ભેલ છે. એમ કેહે છે કે આપણાં મીઠાં તલના તેલને ફરાંન્સમાં સાફ કરવામાં આવે છે, અને પછી તેને ઓલીવ ઓઇલનાં નામથી પાછું આપણી તરફ મોકલવામાં આવે છે.

૧૦૦૦. લાલ મરચાંનું તેલ.—૪) આઈસ લાલ મરચાંની છુટી અને એક પેંટ ઓલીવનું (જંઘનનું) તેલ. આ બંનેને ૨) કલાક ધીમી આંચ ઉપર રાખી મરચાંનાં કસ તેલમાં પચાવવો; પછી તેને જાડું કપડાંથી ગાલી લેવું. આ તેલ ઘાણું ગરમ છે; ચામડી ઉપર ઘસવાથી ચામડી લાલ થાય છે; કોલેરા તથા ખીન્ન પેટના મરજ ઉપર વાપરવામાં આવે છે.

૧૦૦૧. ખરાખ તેલ સાફ કરવાની રીત.—ખરાખ તેલને સાફ કરવાની રીત એ છે કે દર સા ભાગ તેલમાં એક ભાગ ગંધકના તેજખ આસ્તે આસ્તે મેલવવો, અને પછી તેને ખુબ હીલવવું, એટલે મેલ તથા કચરો નીચે ઠરી જશે અને સ્વચ્છ તેલ ઉપર તરી આવશે. હવે આ સાફ તેલમાંથી તેજખને ખટાશ કાઢાડી નાખવા માટે તેલને પાણી સાથે મેલવીને ઉકાલવું, એટલે તેજખ અને ખીન્ને જે કાંઇ ખટાશ મલેલો હોય તે તેમાંથી સર્વ દૂર થશે. પછી તેલને પાણીમાંથી નીતારી લેવું.

૧૦૦૨. અલસીનાં તેલને નીરમલ તથા સુફેદ કરવાની રીત.—જેટલું જોઇએ એટલું અલસીનું તેલ લઇ તેમાં દરએક ગ્યાલને ૨) આઈસ ખારીક કરેલી મુઠદારસીંગ (લીથેજ) નાખી તેને દરરોજ ૧૪) દાઢાડા સુધી હીલવ હીલવ કર્યા કરવું, અને પછી તેને બે દાઢાડા સુધી ઠરવા દેવું. ત્યારબાદ પેલાં ઠરેલાં તેલને ઉપરથી સંભાલથી નીપારી કાઢાડી તેમાં દરેક ગ્યાલને ૧૧) પેંટ તરપીતનનો અરક મેલવો તે તેલને કેટલાંક છાલકાં વાસણામાં નામવું, અને પછી તે વાસણાને ત્રણ દાઢાડા તડકામાં મેલવાથી જેવું જોઇએ એવું સુફેદ તથા નીરમલ તેલ બનશે.

૧૦૦૩. ખરી જતા ખાલને કુવત આપનારું તેલ.—૧) દ્રામ ખાઇકારખાનેત એક એમોનીઆને ૫૦) આઈસ ગોલાખમાં ખીગલાવીને તેમાં ૧૧) આઈસ તીકચર એક કુઇનીન ઉમેરવું. આ તેલ અઠવાડીયામાં બે વખત લગાડવું.

૧૦૦૪. ચુલા ઉપર તેલ ઉભાઇ ધોરાઈ જાય તેનો ઉપાય.—જાણ્યાં અથવા એવંજ ખીજ ચીજ તલતી વેલાએ તેલને કકરાવી ગરમ કરવું જોઇએ; જે કાચાં તેલમાં તલવા મુકે તો તેમાં ઉભરે આવી સધલું તેલ ચુલામાં નીકળી પડે, અને

બારે વૃક્ષાન થાય, માટે તેને પાકું કરવું. જે તેલ પાકું કર્યા પછી પણ તેમાં ઉભરે આવે તે તે તેલમાં કસર બાજીવી, અને તેના ઉપાય આ પ્રમાણે કરવો:—તેલમાં જરાક ગોલ, નીમક, અથવા આમલી નાંખવી, એટલે ઉભરેા તુરત સમી જશે.

૧૦૦૫. ખાલ વધારવાનું તેલ બનાવવાની રીત.—કેસર આદલ ૨) આઈસ, જેમકા ૨મ ૪) આઈસ, લવંડરના તેલના ટીપાં ૧૫) અને ગોલાખના તેલના ટીપાં ૫). એ બધાંને સાથે મેલવી કાચની શીશીમાં બરી રાખવું, અને લગાડતી વખતે શીશીને ખુબ હીલવીને ખાલને ઘી ઘડી લગાડવું.

૧૦૦૬. ચુલછરીનું તેલ બનાવવાની રીત.—જીણા પીજેલો થોડા ૩ લઈને સોખાનનાં તેલમાં સારી પેટ બી જવો. પછી એક વાસણમાં જીણા તાનની ચારણી મુકી તેની ઉપર તેલમાં બીંજવેલો ૩ઉ પાંચરી ઉપર ચુલછરીના કુલવું પોણા ઈંચ નહું પડ કરવું, અને બીજ રકાળી લઈ તેની ઉપર ઉંચા ચપટ ઢાંકીને એ જેલ રકાળીઓને કપડાંથી ઢાંકી ચાર કલાક રહેવા દેવું, પછી તે કુલેને રકાળીમાંથી આસતે રહીને બાહાર કાઢી નાખી એજ રીતે બીજાં તાજાં કુલવું પડ કરવું. એજ પ્રમાણે દશ પાર વખત કુલેને બદલવા જ્યારે ૩ઉમાંથી બરાબર ચુલછરીના વાશ નીકળે એટલે તે ૩ઉને પ્રેસમાં દાખવીને તેલ નીચવી કાઢાડવું અને એક તાની કાચની શીશી બરી મજબુત ખુબ મારી રાખવો.

૧૦૦૭. તેલથી રંગેલી તસવીરોને સાફ કરવાની રીત.—જે તસવીરો ધુમાડાથી અથવા બીજી ચીજથી બરાબ થઈ હોય તેઓને વારી તરાની આંદર થોડું સાધારણ નીમક પીગલાવો તે મેલવાળીમાં એક દિનનાં કપડાંને કકડાં બોલી જ્યાંસુધી દાઘ સાફ થયલા જણાય ત્યાંસુધી ઘસવી, અને પછી સ્વચ્છ પાણીમાં વાદણ બોલી તેથી તેઓને સાફ કરી સુકાવા દેવી, ત્યાંપછી તેઓને એક સાફ કપડાંના કકડાંથી તુથી સાફ કરવી, એટલે તેઓ પાછી સ્વચ્છ દેખાશે.

૧૦૦૮. તેલના રંગને બરાબ વાસં દુર કરવાની રીત.—જે તાજાં તેલના રંગથી રંગેલા આરડામાં રહેલું પડે તે તેના ચારે ખૂણે ચાર ખાલડી પાણીથી બરી તેમાં થોડું ઘાસ નાખી રાખી મુકવી, એટલે રંગને બરાબ વાસં દુર થઈ હવા સ્વચ્છ થશે.

૧૦૦૯. ત્રેસીંગ પેપર બનાવવાની રીત.—૧) આઈસ કેનેડા બાલસમને ૦૧) પેટ સ્પીરીટ એક બરખેનતાઈન સાથે ધીમાં ઇગાર ઉપર પીગલાવો, અને તેમાં એક નરમ પીછી બોલી સારાં

તીરથ પેપરની એક બાજુએ પાતલું પાતલું લગાડા. આ મેલવાળી જલદીથી સુકાઈ જાયછે, ઘણી પારદર્શક છે, અને વલી તે ચીકણી નહી હોવાથી કોઈખી ચીજ ઉપર તેના દાઘ પડતા નથી. આ મેલવાળીમાં તરખેન-તાઈનને રખીરીત છે માટે તેને બનાવતી વેલાએ તેની નીચે ધીમાં ઇગારજ રાખવો તથા બલતું નહી કરવું, કારણકે જે બલતું થાય તે સ્પીરીટ તુરત સલગી ઉઠે, માટે સાદેચેતી રાખવી.

૧૦૧૦. દામરના રસ્તા બનાવવાની રીત.—મુંબઈના મોહોટા રસ્તાએ ઉપર તથા કુકાન આગલ માણસોને ચાલવાની પગતીથી કોઈ અણબાણું નહી હશે આ સફાઈદાર અને શોભીતી પગથીઓ જે કોઈ શોકીન પોતાના મકાનમાં અથવા વાડીમાં કરવા માંગે તે અમે તમને માટે આ રીત આપીએ છીએ:—જે જગ્યાપર આ મરામત કરવી હોય તે જગ્યાને સાફ કરી એકસરખી બનાવવી અને પછી તે ઉપર થોડા દામરને તાર પાંચરીને તેના ઉપર થોડી કાલી રેતી (અથવા કોલસાની બાનીક રાખ જેવી ભુડી) પાંચરી નાખવી. આ સુકાયા પછી પાછો તાર અને રેતી (અથવા કોલસાની ભુડી) ઉપર મુજબ ચાર વખત રેડવું અને બમરાવ્યા કરવું; પણ તેમ કરતાં એક પાટીયાંને સપાટ કટકો તેના ઉપર ફેરવ્યા કરવો કે જેથી તે સુકાઈ રહ્યા પછી એક સફાઈદાર અને શોભાયમાન રસ્તો બને. ધવાદ રાખવું કે દરએક પડ સુકાયા પછી બીજું પડ કરવું.

૧૦૧૧. દાડનાં પીપ સાફ કરવાની રીત.—જે દાડનાં પીપને સાફ કરવાં હોય તે સલ-કથરીક એસીદ અને પાણીની ઘટ્ટ મેલવાળી કરી તેથી તેઓને સારીપેટ થોઈ કાઢાડવાં.

૧૦૧૨. દાડની દીકાંદર સાફ કરવાની રીત.—સફેદ કાગળને કાડી તેના નાના તુકડા દીકાં-દરમાં નાખવા, અને ઉપરથી પાણી રેડી તેને ખુબ હીલવવી. આ પ્રમાણે જે અથવા ત્રણ વખત કર્યાથી કાગળમાં આવેલી ક્લેરાઈન નામની ચીજ વાઈન અથવા દાડનાં દાઘને તુરત સાફ કરી નાખશે.

૧૦૧૩. આંદ તથા પુતલીયાં બનાવવાને માટે ધાતુ.—૫૦) બાગ વાંજા અને ૪) બાગ જસત. આ બંનેને ગાલવાથી જ ધાતુ બને છે તેનાં પુતલીયાં તથા આંદ સારા બને છે.

૧૦૧૪. બંદુકની ગોલી બનાવવાની ધાતુ.—૬૮) બાગ સીસું અને ૨) બાગ સોમલને સાથે ગાલવાથી ઉપલી ધાતુ બને છે.

૧૦૧૫. ગોઠવેલાં બીખાં ઉપરથી તખતી બનાવવાની ધાતુ.—૧૮) બાગ સીસું,

૪) બાગ સુરમો, અને ૨) બાગ બીસમથ નામન ધાતુ. એમને ગાલી નાખ્યાથી ઉપલી તખતી ખનાવવાની ધાતુ થાય છે.

૧૦૧૬. છાપાના તાઇપની ધાતુ.—

૧૦) બાગ સીસ્ટું અને ૨) બાગ સુરમો. આ બંનેને તાપવાથી છાપાના બીખાંતી ધાતુ બને છે.

૧૦૧૭. ધાતુ ગાલવાની સરસ મુસ ખનાવવાની રીત.—અષ્ટક અને ચીકણી મટાડીની ભુકી સાથે એકઠી કરી તથા પાણીમાં મેલવી તેની મુસ ખનાવવી. આ મુસ કાચ, મોતું, રૂપું, તથા બીજા ધાતુ ગાલવાને માટે ઘણી સરસ છે, કારણકે એ મુસને કોઈથી ધાતુ વલગતી નથી તથા અતીશય ગરમીથી તે કાટતી પછી નથી.

૧૦૧૮. છમછમીયાં, ઝાંજર, તથા કલાક વગાડવાની લોહોડી ખનાવવા માટે મીશ્ર ધાતુ.—૧૦૦) બાગ વાંજું અને આમરે ૨૫) બાગ કલાઈ. આ બંનેને ગાલવાથી છમછમીયાં, ઝાંજર, તથા કલાક વગાડવાની લોહોડી ખનાવવાની સારી ખજાણીત જીવંદ અવાજ કરતી ધાતુ બને છે. જો આ મેલવાળીના જીવંદ અવાજ કરવાની ખાસીયતમાં હજી એથી બી વધુ વધારો કરવો હોય તો એને એતલા પછી તે એતલા ડગીતાને ગરમી આપી ભાસ કરી તેને તુરતજ થંડાં પાણીમાં ખોલવો.

૧૦૧૯. મોહોટા ઘંટ ખનાવવાને માટે ધાતુ.—વાંજું ૧૦૦) રતલ અને કલાઈ ૨૦) થી ૨૫) રતલ. આ બંનેને ગાલવાથી જે ધાતુ બને છે તે મોહોટા ઘંટ ખનાવવાનાં કામમાં વપરાય છે.

૧૦૨૦. નાના ઘંટ ખનાવવાને માટે ધાતુ.—૩) રતલ વાંજું અને ૧) રતલ કલાઈને ગાલવાથી નાના ઘંટ ખનાવવાને માટે સારી ધાતુ બને છે.

૧૦૨૧. તરેહવાર જાતના નાના મોહોટા તાઇપ ખનાવવાની ધાતુ.—સાધારણ તાઇપની ધાતુ: ૯) બાગ સીસ્ટું અને ૧) બાગ સુરમો. આ બંનેને ગાલી નાખવું. મોહોટા તથા નરમ તાઇપની ધાતુ: ૭) બાગ સીસ્ટું અને ૧) બાગ સુરમો. મોહોટા તાઇપની ધાતુ: ૬) બાગ સીસ્ટું અને ૧) બાગ સુરમો. મધ્યમ કદના તાઇપની ધાતુ: ૫) બાગ સીસ્ટું અને ૧) બાગ સુરમો. નાના તાઇપની ધાતુ: ૪) બાગ સીસ્ટું અને ૧) બાગ સુરમો. સૌથી નાના તાઇપની ધાતુ ૩) બાગ સીસ્ટું અને ૧) બાગ સુરમો.

૧૦૨૨. નકલ લેવાની સેહેલી રીત.—સાધારણ ભખવાની શાલીમાં થોડીક ખાંડ મેલવીને મોહોટો કરેલાં કાગળ ઉપર કુવીલ પેનથી ભખો, પછી વગર મોહોટો કરેલાં કાગળની એક બાજુ પાણીથી

સેહેજસાજ બીજવી તેને ઉપલાં ભખેલાં કાગળ ઉપર મુકવું, અને તેની ઉપર એક ચપટું સફાઈદાર લોહોટું સમઘાત ગરમ કરી દાખીને ફેરવવું, એટલે તેની આખેહુપ નકલ નીકલશે.

૧૦૨૩. નાની તસવીરને માટે હાથી-દાંતની તખતી તૈયાર કરવાની રીત.—પેહેલાં જે તખતી ઉપર તસવીર ચીતારવાની હોય તેને સાફ કરી તેની ઉપરનો ચીકાસ કાઢાડવો માટે લસણનો રસ ચોલી ચોલીને લગાડવો, એટલે તેને સઘણ ચીકાસ નીકલી જઈ તસવીર ચીતારવાને તઈયાર થશે. સાજી અથવા બીજી ચીજથી હાથીદાંતનો ચીકાસ ખરાબર જતો નથી તેથી ચીતારાને બારે કંઠાંથી ઉપજે છે. કારણકે રંગ ચીકાસ ઉપર ખરાબર ખેસી શકતો નથી. એનો ઉપાય લસણનો રસજ છે.

૧૦૨૪. નીમક ખનાવવાની કલા.—ચોટાક સાધારણ સોદા લઈ તે ઉપર મધુરીએતીક એસીદ નાખો, અને થોડા વખતમાં તેવું ખાવાદું નીમક બની જશે.

૧૦૨૫. નેતરની ખુરસીઓને સાફ-તથા તંગ કરવાની રીત.—નેતરની ખુરસીઓને ઉપરથી તથા તલીએથી ગરમ પાણી અને સાજીથી સારીપેડ—જે વધારે મેલી થઈ હોય તો—ચોલીને ઘોલી, અને ત્યારબાદ તેઓને જ્યાં પવનનો ઝપાટો આવતો હોય ત્યાં મુકવી, એટલે તેઓ સ્વચ્છ અને નવીના જેવી પાછી તંગ થઈ જશે. જો ખુરસીની નેતર પુટેલી હશે તો તંગ થશે નહીં.

૧૦૨૬. પથ્થર ઉપર નકસ કરવાની રીત.—પેહેલાં મીઝને મીઠાં તેલમાં પીગલાવી તેથી નરમ પથ્થર ઉપર ભખવું અથવા ચીતારવું, અને તણ દીવસ રહેવા દેવું. તણ દાઢાડા પછી જલદ સરકાથી પથ્થરને ઘોઈ નાખવો, એટલે તમામ નકસ તેની બીતરમાં ખેસી ગયેલા જણાશે.

૧૦૨૭. પ્લાસ્ટર ઓફ પૅરીસથી એતેલા ધારને કઠણ કરવાની રીત.—કટકીનાં પાણીમાં એક વાદલાનો કટકો ખોલી ઉપસ કીસમના ઘાત અથવા નમુનાને સારી પેઠ ઘોઈ કાઢાડવા, એટલે તેવો કઠણ થશે.

૧૦૨૮. પાણી તથા બીની હવાથી નીકલી નહીં જાય એવો ચુંદર.—૧) બાગ ચુંદર અને ૮) બાગ સઘલી મલાલી કાઢાડી લીધેલુ હુંધ. આ બંનેને એક વાસણમાં પીગલાવી તે વાસણને બીજા ગરમ પાણીનાં વાસણમાં મુકી ચુંદર જ્યાં સુધી ચીકટ વાપરવા લાયક થાય ત્યાંસુધી રાખી તેવું પાણી ફરારી દેવું.

૧૦૨૯. પાણીની અંદર આતરશી ઝરા.—

એક તમલરની અંદર થોડાંક ઓક્સી મ્યુરીએટ ઓક્સિડ પોતાસ (જવખાર અને ખીજ ચીજથી બનેલો ખાર) નાખો, અને તેની ઉપર એક ક્રોસક્રસનો કકરો મુકી પોતાસ તથા ક્રોસક્રસ એકમેકથી છૂટાં નહીં પડે તેમ આસ્તેથી તેમાં થોડુંક થંડું પાણી નાખો. પછી એક કાચની નાની નલી લઈ તેનો એક છેદ તમલરમાની મેલવણીને બરાબર લાગે એવી રીતે ફાપાડો, અને ઉપલા છેદ ઉપરથી થોડાંક ટીપાં ગંધકના તેલબખના નાખો, એટલે પાણીની અંદરજ રંગબેરંગી આતરશના ઝરા કૂટવા માંડશે. યાદ રાખવું કે તેજાખના ટીપાં ઉપલી મેલવણી ઉપરજ પડે, નહીંતો આ અખતરો બનશે નહીં.

૧૦૩૦. કાલા રંગની પાલીસ.—એક વાસણમાં ૧૦) તોલા મીણ નાખી ચુલાપર મુકી પીગલાવવું, પછી તેને ઉતારી પાડી તેમાં થોડું તરપીતન મેલ નાખી મેલવીને તેમાં થોડી બલાકીંગની ભુકી નાખી મેલવીને એકરસ કરવું, પછી જ લાકડાપર લગાડવાની મરજ હોય તે ઉપર લગાડવું.

૧૦૩૧. ક્રેન્ય પાલીસ બનાવવાની રીત.—ગમલાક ૧) આંઈસ, ૩મી મસતકી ૨) આંઈસ, સનદારક ૪) દ્રામ, ચીપડા લાખ ૩) આંઈસ, હીરાદખણ ૧૧) આંઈસ. એ બધાને બુદી બુદી ખારીક છુંદીને તેમાં એક સોપારી જેટલો કપુર નાખવે ત્યાર પછી બધાને એક ખાટલીમાં નાખી ૮) આંઈસ સ્પીરીટ ઓફ વાઇન નાખી મજબૂત ખુચ મારવો. પછી તેને એક ગરમ જગા આગલ મુકી રાખવી, પછી કપડાંથી ગાલી ખીજ ખાટલીમાં ભરી ખુચ મારવો. (યાદ રાખવું કે ખાટલીને ગરમ જગા આગલ મુક્યા કહેલી છે, તે આતરશ આગલ નહોતું મુકવી, કારણ કે સ્પીરીટ સલગી બડકે લઈ લેશે.)

૧૦૩૨. ક્રેન્ય પાલીસની પાછી જલેહ લાવવાની રીત.—ઘેરમાના ક્રેન્ય પાલીસના સામનની જલેહ જતી રેહી હોય તો સ્પીરીટ ઓફ વાઇનમાં વાદણ બીંજવી તે ઉપર લગાડવું, એટલે તે ઉપર પાછી જલેહ આવશે.

૧૦૩૩. પાલીસના કાગજ બનાવવાની રીત.—ખારીના કાચ કે નેકાચની કોર લીસારાપર હોય તેવા કાચ લઈ તેને લોઝોદાની ખલમાં છુંદીને ખારીક ભુકે કરી તેને ચહડતા ઉતરતા નાકાની ચારણીમાંથી ચાલી કાઢાડી તે ખારીક ભુકાને જણા નાકાની ચારણીમાં રહેવા દેવો, પછી જડા કેટરીડજ પેપરને એક લાંકડાના પાટીઆપર બરાબર સરખું મેલી તેને ચારે બાજુએ ખીલી મારવી, પછી તેની ઉપર પાટલો પાણી જેવો સરસ પીછીથી લગાડી પેલી કાચની ભુકીને ચારણીમાંથી બાંટવી. સરસ કુકાચ ત્યાંજથી કાગજને એમનું

એમ રહેવા દેવું. કુકાચા પછી કાગજમાંથી ખીલીએ પાછી કાઢાડીને તે કાગજને આસતેથી પખોડવું, એટલે કાચનો ભુકી વધારે પડેલી હશે તે અંબિરાઈ જશે. પછી તે કાગજને છાયડવાલી જગાપર એ તણ દીવસ સુધી ટાંગી રાખવા.

૧૦૩૪. ગોલાખી પાઉદર.—(દીવપર છાંટવાનો)—સ્તાર્ય પાઉદર ૨૮) રતલ, ઓઈલ ઓફ રોઝ મરી ૧૧) આઈસ, લવંગનું તેલ ૧૧) દ્રામ, અને ગોલાખના અતરશ થોડાંક ટીપાં. આ સઘલાને મેલવીને ખારીક કપડાંમાંથી ચાલી કાઢાડી દાખડામાં ભરી મુકવો.

૧૦૩૫. બરગેમેંટ પાઉદર.—(દીવપર છાંટવાનો) સ્તાર્ય પાઉદર ૨૦) રતલ, એસેન્સ ઓફ બરગેમેંટ ૮૦) ટીપાં નાખી કપડાંમાંથી ચાલી કાઢાડી દાખડામાં ભરી રાખવો.

૧૦૩૬. કસતુરીનો પાઉદર.—(દીવપર છાંટવાનો)—સ્તાર્ય પાઉદર ૨૮) રતલ, એસેન્સ ઓફ મથક ૧૧) આઈશ, એસેન્સ ઓફ એમબર ગીરીશ ૧૧) આઈસ. એ બધાને મેલવી ખારીક કપડાંમાંથી ચાલી કાઢી દાખડામાં ભરી મુકવો.

૧૦૩૭. પેનસીલના ચીતરો કાચમ રાખવાની રીત.—પેનસીલથી કાગજ ઉપર પાડેલાં ચીતરો હમેશા દુષ્કાંડ બન્ય છે તેને કાચમ રાખવા સારું એક રીત આપીએ છીએ:—સુક્રેદ શલને સ્પીરીટ ઓફ વાઇનમાં પીગલાવી જે કાગજ ઉપર પેનસીલનું લખેલ અથવા ચીતરેલું હોય તેની પીડ ઉપર એક ખરાશી લગાડવી, એટલે થોડી મીનીતમાં આ મેલવાળી કાગજમાં પસાર થશે, અને સ્પીરીટ હડી જવાથી રાલ વારનીશની માફક કાગજ ઉપર ચીટકી બેસશે. આ મેલવાળીમાં એવો ગુણ છે કે જેમ બીજ પાણીના બનાવટ કાગજ ઉપર લગાડયાથી તેઓ મરડાઈ અથવા તૂટી ન્યછ તેમ આથી થતુ નથી. અને વલી બરસ પીડ ઉપરથી કરી ન્યછ તેથી લખાણ બરાબ થતુનથી. તપાસ રાખવી કે આ રીત કાદ અથવા એવાં બીજાં નદાં કાગજ ઉપર લાગુ પડી શકે નહીં. કારણ કે ઉપલી મેલવાળી તેમાંથી આરપાર પસાર થઈ શકતી નથી. કાદને માટે આઈસી ગ્લાસને પાણીમાં પીગલાવો એક છાંકી રકાખીમાં નાખી તેની સપાટી ઉપરથી લખેલી ખાજાલાં પડને ધોમેથી પસાર કરી લેવું.

૧૦૩૮. પોચાં કુવીલને કઠણ કરવાની રીત.—જો પોચાં કુવીલને કઠણ કરવા હોય તો એક ખંદલ લઈ તેને ફતકીનાં ઉકલતા પાણીમાં એક મીનીત સુધી બોલવું (ફતક કુવીલની નલીએનેજ બોલવી), અને પછી કુવીલને વખાતાં કરવાં, એટલે કુવીલ પોચાં હશે તે કઠણ થશે.

૧૦૩૯. પોમેતમ બનાવનારને સમ-

જ.—પોમેતમ બનાવવાની અગાઉ બકરાની ચરખી અથવા ડુકરની ચરખી, અથવા મીણ તારીને જુદું જુદું બરી રાખવું, અને જ્યારે પોમેતમ બનાવવું હોય ત્યારે તેમાંથી કોઈખી બતની ચરખી અથવા મીણ લઈ તેમાં કોઈખી બતનું ખુશામોદાર તેલ નાખવું.

૧૦૪૦. કઠણ પોમેતમ બનાવવાની રીત.—તાવેલી ચરખી ૧) રતલ, સુકેદ તાવેલું મીણ ૪) આંહસ, એસેન્સ ઓફ બરગેમોટ ૧) આંહસ. પેહેલાં ચરખી અથવા મીણને એક વાસણમાં સાથે મેલવી દેવું, પછી તેને થંડું પાડી તેમાં એસેન્સ નાખી કાચના ચપ્પમાં બરી ઉપર મજબુત ઢાંકણ ઢાંકવું.

૧૦૪૧. નરમ પોમેતમ બનાવવાની રીત.—કઠણપોમેતમની અંદર ૬ આંહસ બદામનું તેલ ઉમેરીને મેલવવું, પછી તેમાં ઓઇલ ઓફ બરગેમોટ તથા લવંડરના તેલના થોડા ટીપાં નાખી મેલવીને કાચના ચપ્પમાં બરી રાખવું.

૧૦૪૨. લાલ રંગનું પોમેતમ બનાવવાની રીત.—આગલથી તઘ્યાર રાખેલી બકરાની ચરખી ૨) રતલ, ડુકરની ચરખી ૧) રતલ, ઓલીવ ઓઇલ ૨) રતલ. એ ત્રણ ચીજને એક વાસણમાં નાખી એક ખીજ વાસણમાં પાણી રેડી તેમાં તે વાસણ મુકી સુલાપર મુકવું, (પણ વાસણ માનું પાણી કકરતી વખતે ખીજ વાસણમાં જાય નહીં તેની સંભાળ રાખવી.) જ્યારે ચરખી અથવા તેલ વવાઇને સાથે મલી જાય કે તે વાસણને પાણીમાંથી ખાહાર કાઢાડવું, અને જરા બંધાવા આવેકે તેમાં લવંગનું તેલ ૬૦) ટીપાં, એસેન્સ ઓફ એમબરગ્રીસ ૫૦) ટીપાં, ઓઇલ ઓફ નીરોલી ૨૦) ટીપાં, ઓઇલ ઓફ લવંડર ૬૦) ટીપાં. એ બધાં તેલ તથા તેમાં જરા કીરમજના રંગ નાખી સાથે મેલવીને કાચના ચપ્પમાં બરી રાખવું.

૧૦૪૩. પોમેતમ બાલ ઘટ કરવાનું.—જાદામનું તેલ ત્રણ આંહસ, સુકેદ મીન આંહસ. એ બેઠને સાથે તારી થંડું પડેકે તેમાં ટીંક્યર ઓફ માસતીક ૧) આંહસ અને એસેન્સ ઓફ બરગેમોટ ૧૧) આંહસ નાખી મેલવીને કાચના ચપ્પમાં બરી રાખવું.

૧૦૪૪. આરજનું પોમેતમ બનાવવાની રીત.—સોબુ મધમાખનું મીણ ૧) રતલ, તાવેલી ડુકરની ચરખી ૧૧) રતલ, તાવેલી બકરાની ચરખી ૧૧) રતલ, પાંચ ઓઇલ ૭) આંહસ. પેહેલાં ચરખી તથા મીણને એક વાસણમાં નાખી તારીને મેલવી દેવું, થંડું પડવા આવે કે તેમાં આરજના કુસનું પાણી ૧૧) આંહસ, તથા એસેન્સ ઓફ

નીરોલી ૧૧) દરામ નાખી મેલવીને કાચના ચપ્પમાં બરી રાખવું.

૧૦૪૫. બદામનું પોમેતમ બનાવવાની રીત.—એક થોંટ મીટી બદામના તેલને એક વાસણમાં નાખી ધીમાં ઇંગારપર મુકી તેમાં ૧૧) આંહસ ઇશાપર માસીતી તથા તાવેલી ડુકરની ચરખી ૨) આંહસ નાખીને બધાને તાવવું તવાઈ રહેકે એક ખીજ વાસણમાં નાખી ગાલી કાઢાડીને કાચના ચપ્પમાં બરી રાખવું.

૧૦૪૬. બાલ વધારનારું પોમેતમ બનાવવાની રીત.—તાવેલી બકરાની ચરખી ૧) રતલ, તાવેલું મીણ ૪) આંહસ, એસેન્સ ઓફ બરગેમોટ ૩) દરામ, એસેન્સ ઓફ લેમન ૨) દરામ, લવંડરનું તેલ ૧) દરામ, ઓઇલ ઓફ થાઇમ ૧) દરામ, પેહેલાં મીણ તથા ચરખી સઘવાને એક વાસણમાં નાખી ધીમાં ઇંગારપર મુકી મેલવી દેવું. પછી તેમાં ઉપલા એસેન્સ તથા તેલ નાખી મેલવી કાચના ચપ્પમાં બરી રાખવું.

૧૦૪૭. ગોલાખનું પોમેતમ બનાવવાની રીત.—તાવેલી ડુકરની ચરખી ૪) રતલ, તાવેલી બકરાની ચરખી ૧) રતલ, ઓલકાનેટ રૂટ ૧) રતલ. પેહેલાં એ બધાને એક વાસણમાં નાખી ઇંગારપર મુકીને તાવવું, અને જ્યારે જરા રતાશાપર રંગ આવેકે ગાલી કાઢાડવું. પછી થંડું પડવા આવેકે તેમાં ૫) આંહસ ગોલાખ તથા ગોલાખનું અંતર નાખી મેલવી કાચના ચપ્પમાં બરી રાખવું.

૧૦૪૮. સહીએડના ચાઠાં કાઢાડનારું પોમેતમ બનાવવાની રીત.—મીટી બદામનું તેલ ૧) આંહસ, સુકેદ મીણ ૨) દરામ, ઇસપરમાસીટી ૨) દરામ. એ બધાને એક વાસણમાં નાખી તેમાં અરઘો દરામ રેશર મેલવી ઇંગારપર મુકીને પીગલાવવું, પછી એ મેલવાળીને એક માલ ખલમાં નાખી એ સઘલું મલી જાય ત્યાં મુધી ધુંટીયા કરવું ધુંટી વખતે તેમાં ૧) આંહસ ગોલાખને જરા જરા રેડી મેલવતાં જવું. મરીને લાહી જેવું થાય તેટલે એમાં ખુશામોને માટે એસેન્સ ઓફ બરગેમોટના ૮) ટીપાં નાખવા, ત્યારબાદ કાચના ચપ્પમાં બરી તેનું માહોડું મજબુત બંધ રાખવું.

૧૦૪૯. ઇસ્ટ ઇંડયન પોમેતમ બનાવવાની રીત.—તાવેલી બકરાની ચરખી ૪૧) રતલ, તાવેલી ડુકરની ચરખી ૪) રતલ, મધમાખનું મીણ ૪૧) રતલ, એસેન્સ ઓફ લેમન ૪) આંહસ, ગમબેનઝોઇન ૫) આંહસ, કસતુરી ૨) રકરપલ, પેહેલાં ચરખી તથા મીણને સાથે મેલવી

કરીથી ઈંગારપર મુકી પીગલાવવું. થંડું પડને એમાં એસેન્સ તથા કસ્ટુરી નાખી સાથે મેલવીને કાચના વાસણમાં બરી મુકવું.

૧૦૫૦. ફલ અથવા ફુલને જલદીથી ઉગાડવાની રીત.—જે ખી વાવવાનું હોય તેને ચણાની ખટાઇમાં ખોલી સુકાવા દેવું, અને તે સુકાય એટલે ફરીથી ખોલી ફરીથી સુકાવા દેવું : એ પ્રમાણે સાત વખત કર્યા પછી તે ખીને વાવવું, એટલે ફલ અથવા ફુલ જલદીથી ઉગી નીકલશે.

૧૦૫૧ ફુલનો કુદરતી રંગ જોવો તેવો જલવી રાખવાની રીત.—ફુલનાં પાત-રાંને એલકોહોલમાં (દારૂના અરકમાં) થોડીક મીનીત સુધી ખોલી રાખવાં, જેથી તેમનો રંગ પેહેલાં તેા કીકો થશે, પણ થોડા વખતમાં તેઓનો કુદરતી રંગ પાછો આવશે, અને તે હમેશાં જોવો તેવાજ રહેશે.

૧૦૫૨. ફેનોગ્રાફી પાડેલી ખોટી ખેંક-નોત પારખવાની રીત.—જે સાચેનાઇત એક પોતાસીયમને પાણીમાં પીગલાવી જે ખેંક-નોત ઉપર શક જતો હોય તેની ઉપર એક નરમ પીછીથી લગાડવું હોય તે તે એ અસલ ખરી ખેંક-નોત હશે તેા તેની ઉપર પોતાસીયમની કસી અસર થશે નહીં ; પણ જે તે ફેનોગ્રાફી પાડેલી હશે તે તેજ વેલાએ તેના અપ ઉડી જઇ કાગજ આસલના જેવું કોરું થઇ જશે.

૧૦૫૩. ખપોરીયા અથવા માહાતાખી ખનાવવાની રીત.—૧) શેર સુરેખાર, ૦) શેર ગંધક, અને નવટાંક હડતાલ. આ ત્રણ વસ્તુને પીસી અથવા દહીંને ખારીક કરી સારીપેટે મેલવી, અને પછી તેને કોડીયાંમાં અથવા નલામાં બરી સલગાવે તેા ખપોરીયાની શેશની થાય; પણ ખજરમાં જે કોડીયાંના ખપોરીયા વેચાયછે તે ઉપલા વજનમાંથી આડથી તે સોલ સુધી ખનાવેલા હોયછે. નહોા જરવાની રીત એવી છે કે જુદું કનતાન અથવા કાંઇ જાડું કપડું લઇ તેની એક બાજુએ દામર ચોપડવો, અને પછી પટી ફાડી વાંસની નહીં ઉપર સીવવો, તથા પાછા ઉપર દામર ચોપડવો. આ કોડલી થવા પછી તેમાંથી વાંસ ખેંચી કાઢાડવો, તથા કોડલીમાં ઉપલો મસાલો બરી માહોડું સેલગાવવું, જેથી તેમાંથી ખપોરના જેવો આતશનો સોલો નીકલશે.

૧૦૫૪. ખલેકીંગ ખનાવવાની રીત.—૮) આંઉસ અરખી શુંદર, ૨) આંઉસ સ્પીરીટ એક વાઇન, ૦) પેંત શાહી, ૨) આંઉસ ઉંચો સરકો, અને ૨) આંઉસ ગોલ અથવા કાકવી. પેહેલા શુંદર તથા ગોલને શાહી તથા સરકામાં પીગલાવવાં, અને પછી તેને ગાલી તેમાં સ્પીરીટ એક વાઇન ઉમેરવો.

૧૦૫૫. જપાન ખલેકીંગ ખનાવવાની રીત.—આઇવરી ખલેક ૩) આંઉસ, જાડી ખાંડ ૨) આંઉસ, સલકુચીક એસીડ ૧) આંઉસ, મીથુરીએ-તીક એસીડ ૧) આંઉસ, મીકું તેલ ૧) ચમચો, લેમન ૧) ચમચો, સરકો ૧) પેંત. પેહેલાં આઇવરી ખલેક તથા મીઠા તેલને સાથે મેલવી તેમાં લેમન એસીડ અને ખાંડ નાખી તેમાં જરા સરકો રેડી મેલવી તેમાં સલકુચીક એસીડ અને મીથુરીએતીક એસીડ નાખી ખધાને સાથે મેલવી એકરસ કરવું. (એ ખલેકીંગથી ચામડું ખગડું નથી, અને ઝલે ઘણીજ સારી આવે છે.

૧૦૫૬. હારનેસને લગાડવાનું ખલે-કીંગ ખનાવવાની રીત.—૧૨) આંઉસ મખ-માખના મીઝને ૪) આંઉસ ખકરાની ચરખી સાથે તાવી તેમાં ૧૨) આંઉસ છુદેલી શાકર તથા ૪) આંઉસ નરમ સાણને પાણીમાં પીગલાવી તેમાં ૨) આં-ઉસ કાલી ચુલીને ખારીક છુડીને નાખવું. જ્યારે ખધું તવાઇને એકરસ થાયકે ચુલા પરથી નીચે ઉતારી તેમાં અરધી પેંત તરપીતન નાખી મેલવવું. (એ ખલેકીંગ સ્પંજથી લગાડી તેની ઉપર ખરશ મારી ચલક કાઢાડવી.

૧૦૫૭. ખલેકીંગના કટકા ખનાવવાની રીત.—ખાવલનો શુંદર ૧) આંઉસ, પાણી ૧) પેંત, આઇવરી ખલેક ૨) આંઉસ, મીકું તેલ ૨) ચમચા, ગોલ અથવા શતીખાંડ ૧) આંઉસ. એ ખધાને એક વાસણમાં નાખી ચુલાપર ઉકલવા મુકવું જ્યારે તેમાંનું પાણી ખલી જઇને ઘટ થાયકે જેવા આકારના કટકા જોઇએ તેવા આકારના માદડમાં ઓતી કાઢાડવા. (એ ખલેકીંગ છુટપર લગાડની વખતે સરકો અથવા પાણીમાં મેલવીને લગાડવું.)

૧૦૫૮. ખાલ હોરવાના ખરશ સાફ કરવાની રીત.—એક હંડી રકાખી લઇ તેમાં થંડું પાણી નાખો, અને તેમાં થોડા પાપડખાર પીગલાવો. પછી તે પાણીમાં ખરશને એવી રીતે ખાલવું કે પાણી તેની પીઠ ઉપર આવે નહીં પણ ફક્ત ખરશના ખાલજ બોળતય. આ રીતથી ખરશને ઘોવા ખાદ તેને જાંયડા-વાલી જગામાં સુકાવા મુકવું.

૧૦૫૯. ખાલને માટે પોમેતમ.—થોડું સુફેદ મીન લઇ પેહેલાં તેને તાવવું, અને પછી તેને સેલેદનાં તેલ સાથે મેલવી તેમાં થોડાં ટીપાં કોઇખી જાતનાં પુશખોદાર તેલનાં તથા એસેન્સનાં નાખવાં. એટલે જે જાતનું તેલ તથા એસેન્સ હશે તે જાતનાં નામનું પોમેતમ ખનશે, જેવું કે ગોલાખનું ચ, પેલીનું લવંદરનું, ખરજેમાંતલું, લીંજનું, ધત્યાહી,

૧૦૬૦. બાલવાનાં તેલની પરીક્ષા.—જે તેલનો રંગ પાણી જેવો સ્વચ્છ હોય તે તેલ ખતીને માટે ખરીદવું, કારણકે તેલ લાંબા વખત રહ્યાથી રંગ પકડે છે, અને તે ખતીમાં સાફ બલવું નથી.

૧૦૬૧. બેરકાં માથાંપર બાલ પાછા લાવવાનું તેલ.—થોડું પેત્રોલ્યમ તેલ હથેલીમાં થઈ માથાંપર મસલવાથી ખરી ગયલા બાલ પાછા આવે છે, અને એથી ખરતા બાલનો પણ અટકાવ થાય છે, બીજું.—ફફરતી ચરખી મસલવાથી પણ બાલ પાછા આવે છે.

૧૦૬૨. મખમલનાં બેસી ગયલાં રૂઆંને પાછાં ઉભાં કરવાની કલા.—એક ઉકલતાં પાણીનાં વાસણ ઉપર જે બાગનાં રૂઆં દબાવેને બેસી ગયાં હોય તેવું અવલું અસ્તરવાલું પડ થરવું, એટલે પાણીમાંના બાક જેવો તેમાંથી ઉપર નીકળવા માંડશે કે તેજ વખત મખમલના રૂઆં પણ પાછાં અસલના જેવાં ઉપસી ખડાં થઈ જશે.

૧૦૬૩. મજલીન ધોવાની રીત.—મજલીન અથવા એવાંજ ઝીનાં કપડાંને તથા ખુદલા રંગવાલાંને સાબુથી અથવા એનીજ બીજી વસ્તુથી ધસીને ધોવાથી તેઓ ખરાબ થઈ જાય છે. તેમને ધોવાની સરસ રીત એ છે કે એમાંની પેજ કચીને તેમાં કપડાંને ધોવાં, અને પછી તેનાંજ ધાનનો હાર ખનાવીને તેમાં ધોડીક શુભી નાખી કપડાંને હાર પાવે, અને તેમને સુકવી ધસી કરવાં.

૧૦૬૪. માટીનાં, લાકડાંનાં, ઇત્યાદી, પુતલાંને ધાતુનાં જેવો રંગ આપવાની રીત.—પેહેલાં કાનસથી ઘસી કાઢાડેલી તાંબાની ખારીક લુકીને એક કાચનાં વાસણમાં સુરાખારના તેજબમાં પીગલાવવી, અને જ્યારે તે પીગલી રહે ત્યારે તે પ્રવાહીને એક બીજાં કાચનાં વાસણમાં નાખી તેમાં થોડીક લોહાંડાંની લુકી નાખવી. જેથી લુકો નીચે ઠરી જશે. ત્યારબાદ એસીદને ઉપરથી નીતારી કાઢાડી પેલા ઠરી ગયેલા લુકાને ત્રણ અથવા ચાર વખત સાફ તાંબાં પાણીથી ધોઈ કાઢાડવો અને સુકાવા મુકવો. પછી જે પુતલાં ઉપર આ લુકી લગાડવી હોય તે ઉપર કેઈથી જતના ધેરો લીંણો રંગ ચોપડવો, અને પછી પેલી સુકાયેલી લુકીને એક નરમ કપડાંના કટકાથી અથવા ચામડાંથી ઘસરીને લગાડવી. જે લુકીને વધારે મજબૂત બેસાડવી હોય તો શંદરનાં પાણી સાથે મેલવી એક નરમ પોછીથી રંગની મીસાલ લગાડી જવું, એટલે પુતલાંને દેખાવ જાણે તે ધાતુનું બનાવેલું હોય એવો લાગશે.

૧૦૬૫. મીણખતો બનાવવાની રીત.—લોહાંડાંનાં એક ગોલ વલાં ઉપર એક દબ્બન સુતર ના કટકા સરખે તકાવતે બાંધવા, અને પછી એ કલાઈદાર તાંબાનાં વાસણમાં તાવેલું મીન નાખીને તે ઉપર વલાંને અતરંગ મુકવું, તથા મીણ બાંધાઈ નહીં જાય તે માટે તેની નીચે કોલસાનો ઇંગાર રાખવો. પછી કડછીથી મીણને પેલા જુલતા સુતરના કટકા ઉપર વારા કરવું નામવાને શરૂ કરવું, અને જ્યાંસુધી તે સુતરના તાર ઉપર મીણખતીનો એટલો જથ્થો એટલો જાડો ઠર થાય ત્યાંસુધી મીણ નામવા કરવું. ત્યારપછી મીણખતીને વલાં ઉપરથી છુટી પાડી તેઓને પીછથી બરેલી ગોડરીમાં લપેટવી, જેથી મીનખતીની ગરમી જલવાઈ મીણ નરમ રહેશે. આ કીયા થવા પછી મીણખતીને એક સુમારી લાકડાંની તેબલ ઉપર એક પછી એક ગગડાવીને એક સરખી ગોલ કરવી, અને પછી તેના પસંદ પડતા કટકા કાપી કાઢાડવા.

૧૦૬૬. મીણકાપડ બનાવવાની રીત.—એક લોહાંડાંની કડાઈને પેહેલાં ગરમ કરી તેમાં ૧) શેર મીણના છુકા કરી નાખવા, અને તે પીગલી રહે કે તેમાં ૧) શેર લીંજીનો રસ નાખી ખતીને ખરાબર મેલવી નાખવું. પછી તેમાં ૧૧) શેર તલનું મીઠું તેલ નાખી જે રંગનું મીણકાપડ કરવાનું હોય તે રંગ નાખવો, અને કડાઈને નીચે દેવારી સેટેજ થંડી પડવા દેવી. ત્યારબાદ કપડાંની ઘસી કરી તેમાં બેલવું તથા ઉપરથી દાખવું, અને મીણ ખરાબર પચાવ્યા પછી તેને બાહરે કાઢાડી સુકાવા નાખવું. તેની બંને બાજુ સુકાયા પછી તેને એક સારી ઘુંટણીથી ઘુંટવું, એટલે મીણકાપડ તૈયાર થયું.

૧૦૬૭. મુસાફરીને માટે સરસના કટકા.—સોંજે સરસ ૧) રતલ લઈ તેના કટકા કરી પાણીમાં મેલવી ઉકાલીને ગાલો કાઢાડવો, ત્યારબાદ ૪) આઈસ આઈસીંગલાસને થોડા પાણીમાં નાખી ઉકાલીને સરસમાં રેડવું, પછી એક તપીલામાં પાણી રેડી ચુત્રાપર મુકી ગરમ કરી તેની અંદર પેલું સરસનું વાસણ અંદર ઉકલવું પાણી નહીં જાય તેમ અતરંગ મુકવું. જ્યારે સરસ ઉકલીને ખુબ ઘાટો થાય કે મોલડમાં તેલ લગાડી તેમાં રેડી કાઢાડવો, થંડા પડે કે મરજ પ્રમાણેના કટકા કરી સુકાતા કરવા, અને જ્યારે કામમાં લેવું હોય ત્યારે એ કટકાને ગરમ પાણીમાં નાખવાથી તરત પીગલી જશે.

૧૦૬૮. મેકેસર ઓઇલ.—૧) રતલ ઓલીવ ઓઇલ, ૧) દામ ઓઇલ એક ઓરીગેનમ અને ૨૦) ઓઇલ એક રોઝમેરીને સાથે મેલવી નાખો.

૧૦૬૯. અલાખાસતરને સાંધવાની મેલવણી બનાવવાની રીત.—ખાસતર એક

ચેરીસને ખુબ ખારીક લુકો કરી તેમાં પાણી નામી મલાણી જેવું કરી જે કકડાને વલગાવવું હોય તે પર લગાડીને ખેડ કકડાને સાથે દાખી દેશે. તો તરત વલગી જશે.

૧૦૭૦. બાંધણરની ફાટમાં પુરવાની મેલવણી.—સુમતાડીના લુકો ૧) રતલ, કાણસથી ધસેલા લોહોડાના વેહેર ૧) રતલ, જોમાં થાડું ઉકાલેલું અલસીનું તેલ રેડીને મલાણી જેવું કરવું. (જે મેલવણી કોઈની નતના લોહોડાની ફાટમાં પુરવાના કામમાં આવે છે.)

૧૦૭૧. ખાટલીના ખુચપર મારવાની મેલવણી ખનાવવાની રીત.—રાલ ૧) રતલ ચરખી ૦) રતલ. એ ખેડને તાવી તેમાં ૩) આંઈ'સ સફેતો તથા ગેરુનો લુકો નાખી મેલવી દેવો. જે એને કાલા રંગની કરવી હોય તો સફેતાને ખદલે આધવરી ખલેક નાખીને મેલવવું.

૧૦૭૨. લાકડાંની ફાટમાં પુરવાની મેલવણી.—૮) રતલ પાણીમાં ૦) રતલ સરસ નાખી ચુલાપર મુકીને પીગલાવવું, પછી તેને નીચે ઉતારી થાડું પડકે વેહેર અથવા આકને લુકો નાખી મેલવી દેવું.

૧૦૭૩. શીલ કોતરનારને માટે મેલવણી ખનાવવાની રીત.—કાલી રાલ તથા ધત્તરડીના ખારીક લુકો સરખે ભાગે લેવો. રાલને તાવી તેમાં ધત્તરડીના લુકો સારી પેઠે મેલવીને એકરસ કરવું. (જ્યારે ધાતુના પતરા પર નામ અથવા નકશી કોતરવી હોય તે વખતે પતરાને એ મેલવણી ઉપર મુકીને કોતરવું.)

૧૦૭૪. ભાંગેલા સંગેમરમરને વલગાવનારી મેલવણી.—રાલ ૧) રતલ, પીલું મીઠું ૨) રતલ, સંગેમરમરનો ખારીક છું દેવો. લુકો ૦) રતલ. એ સઘલાંને ચુલાપર પીગલાવી એકરસ કરીને એક વાસણમાં ભરી રાખવું. અને જ્યારે ભાંગેલા સંગેમરમરને વલગાવવો હોય ત્યારે એ મેલવણી ગરમ કરીને વલગાવશે તો મજાબુત ચોંટી જશે. (જે સંગેમરમરનો લુકો નહોતો મલે તો તેને ખદલે કાચનો ખારીક લુકો લેવો.)

૧૦૭૫. મોહાંગની અથવા બીજાં રંગીન લાકડાં ઉપરથી શાહીના દાઘ કાઢવાની રીત.—એક ચમચી સુગખારની અંદર થોડાં ટીપાં સ્પીરીટ ઓફ વાઇનનાં (વાઇન દારૂના અરકનાં) નાખી તેમાં એક પીંચ બોલીને દાઘ ઉપર લગાડવું. જ્યારે શાહીનો દાઘ નીકલી નય ત્યારે ઘૂરતજ એક કપડાંના કટકાને થાંડાં પાણીમાં બીંજવો તેથી પેલા દાઘને સાફ કરવો, નહીં તો તે ઉપર સુક્રેદ દાઘ રહી જશે.

૧૦૭૬. મોતીને નીરમલ તથા સુક્રેદ કરવાની રીત.—૨) શેર પાણીમાં ૦) શેર ઘઉંનું થુલું નાખી તેને સારીપેઠે ઉકાલવું, અને તે પાણીથી મેલાં મોતીને ચોલીને ઘોવાં, અને સેવટે સ્વચ્છ પાણીથી ઘોઇ નાખવાં, એટલે મોતી નીરમલ તથા ઉજ્જવા થશે.

૧૦૭૭. મોરથુથુ ખનાવવાની રીત.—ગંધકના તેજખની થો વાંછું મેલવયાથી તેનો મોરથુથુ ખનેછ; તે રંગવાના તથા દવાનાં કામમાં આવે છે. બીજી લાવવામાં પણ મોરથુથુ આવે છે. પેહેલાં વાંખાના કકડાને પાણીમાં બોલી કાઢાડીને તે બીંજવો હોય તેજ વખતે તે ઉપર ગંધકનો લુકો નાખવો, અને પછી તેને બીજાં મુકી તે તપીને લાલ થાય ત્યાંસુધી રહેવા દેવો. પછી એક લોહોડાનાં વાસણમાં ગરમ પાણી નાખી તદ્યાર રાખવું. જેવો વાંખાનો કકડો લાલ થયો કે તેને ખાહેર કાઢાડી ઉપડાં વાસણમાં નાખવો, અને પાછો ખાહેર કાઢાડી તે ઉપર પાછો ગંધકનો લુકો નાખવો અને પાછો બીજાં તપાવવો; અને લાલ થાય કે ગરમ પાણીમાં નાખતા જવું અને ગંધકનો લુકો તે ઉપર મુકતા જવું. એ પ્રમાણે જ્યાં સુધી વાંખાનો કકડો સઘલો પેલાં પાણીમાં પીગલી નય ત્યાંસુધી ઉપર મુજબ કરતા જવું. જ્યારે તે પાણી આસમાની રંગનું થાય ત્યારે તેને ચુલા ઉપર મુકી જ્યાંસુધી સઘલું પાણી બલીને સુકાઇ નય ત્યાંસુધી ઉકાલવું. આ રીતથી તે વાસણમાં સઘલો મોરથુથુ ખંધાઇને કરી રહેશે.

૧૦૭૮. રંગીન પીકચરોને તેલીયા રંગથી રંગેલા જેવાં ખનાવવાની કલા.—પેહેલાં આઇસીંગ્લાસને પાણીમાં પીગલાવી તેનો એક લાય પીકચર ઉપર મારી તેને સુકાવા દેવો, અને પછી ૧) આંઈ'સ કેનેદા ખાલસમ અને ૨) આંઈ'સ સ્પીરીટ ઓફ તરખેનનાં ધનને ખરાબર સાથે મેલવી પેલા આઇસીંગ્લાસવાલા ભાગ ઉપર એક સાફ પીંછીથી સફાઇથી લગાડવું, એટલે પીકચર તેલયા રંગથી રંગ્યું હોય એવું દેખાશે.

૧૦૭૯. રખરને સેહેલાઇથી કાપવાની રીત.—રખર કાપતી વખતે છરીનાં પાના ઉપર પાણીની ખારીક ધાર નામતા જવું, એટલે રખર ઘણી સેહેલાઇથી તથા જલદીથી કપાવું જશે.

૧૦૮૦. રાતી તથા બીજા તરેહુવાર રંગની મારફીંગ ધનક.—૦) આંઈ'સ હીંગલો અને ૧) ડ્રામ સોલ્ટ ઓફ સ્ટીલને અલસીનાં તેલમાં નેટલું જડું અથવા પાતલું જોઇએ તેટલું તેલ નાખી સારીપેઠે મેલવો. સોલ્ટ ઓફ સ્ટીલ અને અલસીનાં તેલમાં કોઈની નતના બીજા શોભતા રંગ નાખશે તો તેવાજ રંગની શાહી ખનશે.

૧૦૮૧. રાલને પીગલાવી પાછી તેને અસલ જેવી બનાવવાની રીત.—થોડીક રાલને સ્પીરીટ ઓફ વાઇનમાં (વાઇન દારૂના અરકમાં) પીગલાવવાથી તે એક જુદા રંગની મેલવણી બની જશે. જે આ મેલવણીમાં થોડુંક પાણી નાખશે તો રાલ પાછી છૂટી થઇ નીચે ખસશે.

૧૦૮૨. રૂપીયાના જેવા રંગની તથા અવાજ કરનારો ત્રાંખાની મેલવણી.—

ગા) શેર ત્રાંખા સાથે આસરે ૨) તોલા કલાઇ ગાલવાથી જે ધાતુ બને છે તેનો રંગ તથા અવાજ રૂપીયાને મળતો આવે છે.

૧૦૮૩. લાકડાનાં વાહાણ બાંધવાનાં લાકડાંની પરીક્ષા કેમ થાય છે.—પહેલાં લાકડાંના એક છેડાની વચમાં એક માણસ પોતાનો કાન લગાડે છે ત્યારે બીજા માણસ તે લાકડાંના બીજા છેડા ઉપર ધીમેથી એક કુંચી થોકે છે. જે આ કુંચી થોકવાનો અવાજ બરાબર સંક્રાઇથી પેલા બીજા માણસને સંજ્ઞાયા તો લાકડું ઘણું પાકત તથા સાફ છે એમ અનુમાન કરી શકાય છે, પછી જોઈએ તો લાકડું એકસા કીત અથવા તેથી બી વધુ લંબાઈમાં હોય.

૧૦૮૪. લાકડાંમાં લોહોડું ચીટકાવવાની રીત.—જે એક લાકડાંમાં ખાડા પાડી તેમાં લોહોડાંને કટકો ચીટકાવેલા હોય તો તે લાકડાંના ખાડામાં થોડા નવસાગર પુરવે. આ રીતથી લોહોડું લાકડાંમાં કીટાઇ ખસશે, અને સહેલાઈથી છૂટું પડશે નહીં.

૧૦૮૫. લાકડાંને ટકાઉ કરવાની રીત.—ખ) ગ્યાલન પાણીમાં ૧) રતલ કલોરાઇડ ઓફ ઝીંકને પીગલાવી લાકડાં ઉપર ચોપડવું, એટલે તેનો ઝીનાં નાનવરોના ઉપદ્રવથી બચાવ થાય છે.

૧૦૮૬. લાકડાંને હાથીદાંત જેવું બનાવવાની કલા.—ગા) આઈંસ આઈસીંગલાસને ગા) પેંત પાણીમાં પીગલાવે, અને જ્યાંસુધી આ મેલવણી સૂકે છે તથા મલાઇ જેવી કણ થાય ત્યાંસુધી તેમાં સાફ કરેલા સફેતો નાખ્યા કરે. પછી લાકડાં ઉપર આ મેલવણી લગાડી તેને કાંઈ સુમારી ચીજથી એકસાંત કરી સુકાવવા દેવી; અને એ પ્રમાણે ત્રણ અથવા ચાર હાથ મારવા, પણ ધ્યાન રાખવું કે દરએક હાથ સુકાયા પછી બીજા હાથ મારવે.

૧૦૮૭. લાંબી બનાવવાની રીત.—ચાકની ખારીક જુકીને અલસીનાં તેલ સાથે મેલવી શેટલીના આટાની મીસાલે સારીપેઠે ચુંદી નરમ ગોલા બનાવવા. આ લાંબી ખારીના કાચ જડવામાં તથા લાકડાંમાંના ખાડા પુરવામાં, તથા બીજાં ઘણાક કામમાં આવે છે.

૧૦૮૮. લાંબીથી વલગેલા કાચ છુટા પાડવાની રીત.—એક તવાયાને ગરમ કરી લાંબીનો ઉપર ઘસડે, અને જેવી તે નરમ થાય કે એક ધરીથી તેને ઓખવી કાઢાડી.

૧૦૮૯. લાલ રંગની પાલીસ.—એક વાસણમાં ૪) આઈંસ મીનને કકડા કરી નાખવું, અને તેને ચુલા ઉપર મુકી પીગલાવવું. પછી નીચે ઉતારી તેમાં સ્પીરીટ ઓફ તરપેનતાઇન સંભાલથી નાખી તેમાં ગા) આઈંસ રાજમ અને થોડોક ગેરૂ નાખી સારીપેઠે એકરસ કરવું.

૧૦૯૦. લાલ તથા બીજા તરેહવાર રંગની ખાટલીના બુચને માટે લાખ.—

૧૫) રતલ રાલ, ૪) રતલ ચરખી, ૫) રતલ સીંદુર; એમને ગરમી આપી એકરસ કરવું. સીંદુરને બદલે બીજા કોઇથી નતનો રંગ વાપરવો, એટલે જેવો રંગ તેવી લાખ બનશે.

૧૦૯૧. લાલ તથા તરેહવાર રંગની સીલ-લાખ.—ખુબ ખારીક કરેલી ચીપલા લાખ ૨) બાગ, રાલ ૧) બાગ, અને હીંગણે ૧) બાગ આ ત્રણ વસ્તુઓને એક કલાઇદાર વાસણમાં નાખી ધીમાં ઇંગાર ઉપર મુકવી, અને જ્યારે તે એકરસ થાય ત્યારે ચુલા ઉપરથી નીચે ઉતારી તેમાંની મેલવણીની નાની નાની લાકડીઓ બનાવવી. જે એજ મેલવણીમાં હીંગણાને બદલે કોઇથી નતનો બીજો રંગ—પીટો, લીલો, બજ, ઇત્યાદી—મેલવશે તો તેવાજ રંગની સીલ-લાખ બનશે.

૧૦૯૨. લીથોગ્રાફનાં લખવાનાં કાગળ તૈયાર કરવાની રીત.—ગા) આઈંસ ને ગેરૂ-ચ

નામના ચુંદરને પાણીમાં પીગલાવી તથા ગાલી કાઢાડી તેમાં ૧) આઈંસ સરસ અને ગા) આઈંસ રેવનચી-નો સીરો ઉમેરવો. ત્યારપછી ૪) આઈંસ ક્રેન્ચ ચોક્, ગા) આઈંસ જીવું પ્લાસ્ટર ઓફ પેરીસ (જુઓ જપસમ), અને ૧) આઈંસ કાંજનો આટો (સ્તાર્ચ) લઇ એ સઘલાંને છુંદી ખારીક કરી ખારીક ચારણીમાંથી ચાલી કાઢાડવું. પછી એને ઉપલી મેલવણીમાં મેલવી તથા સારીપેઠે ઘુંટી તે તેલજેવું પ્લાસ્ટ થાય એટલું પાણી તેમાં ઉમેરવું, અને પાતલાં લખવાનાં કાગળ ઉપર એક પીછીથી લગાડવું, એટલે તે સુકાયા પછી શીલા પ્રેસને માટે લખવાનું કાગળ તૈયાર થયું. પછી જ કાંઈ લખવું તથા ચીતારવું હોય તે આ મેલવણી લગાડેલા પડ ઉપર લખવું તથા ચીતારવું.

૧૦૯૩. લીથોગ્રાફનાં લખેલાં કાગળ-ને શીલા ઉપર નાખવાની રીત.—પહેલાં શીલાના પથરાને સહેજ ગરમ કરવો, કેહેવો કે આસરે ૧૨૫) ઠીગરી ફારનહીત, અને પછી ઉપલા ૧૦૫૩)

વાલા નુસખામાં આપેલી રીતે તદ્યાર કરેલા કાગળ ઉપર જે ચીતારીયું હોય અથવા લખ્યું હોય તેની પીઠ ઉપર પાણી લગાડી ઉપલા ગરમ પથ્થર ઉપર ચીતારેલી અથવા લખેલી ખાનુવાહું પડ ધીમેથી ફરતેલી નહીં આવે તેમ મુકવું. પછી પથરાને તેના પ્રેસમાં ચાર અથવા પાંચ વખત દાખી કાઢાડવે, અને પછી કાગળને જરા પાણી લગાડી સંભાલથી કાઢાડી લેવું, એટલે જે કાગળ ઉપર ચીતારીયું અથવા લખ્યું હશે તે સઘણું પેલા પથ્થર ઉપર ચોંટી જઈ કુકત કોરું કાગળ નીકળી આવશે.

૧૦૬૪. લીયોગ્રાફને માટે શાહીનું રૌલર ખનાવવાની રીત.—જેટલી જોઈએ એટલી લંબાઈનું લાકડાંનું રૌલર ખનાવી તે ઉપર તેને ઝેસતો આવે એવો એક સફાઈદાર સુવાલો ચામડાંનો કટકો મજબૂત તાણીને જકડી લેવો, એટલે શીલાની શાહી લગાડવાનું રૌલર તૈયાર થયું.

૧૦૬૫. લીડનું તથા બીજા તરેહવાર રંગનું નરમ મીણુ ખનાવવાની રીત.—પીલી રાલ ૧) બાગ, મધમાખનું મીણુ ૫) બાગ, તરપીતન ૧) બાગ, અને જંગાલ ૨) બાગ અથવા જરા એણું. આ સઘલાંને ધીમા ઇંગાર ઉપર મેલવી એકરસ કરવું. જંગાલને બદલે બીજા રંગ મેલવશે તો તેજ રંગનું મીણુ થશે.

૧૦૬૬. લોહોડાંને રંગવા માટે સીસાં જેવો રંગ.—થોડી મુડદારસીંગને લોહોડી ઉપર નાખી ગરમ કરવી, અને પછી તે ઉપર થોડાંક ગંધકનાં ફુલ નાખવાં, જે મુડદારસીંગ સાથે મલતાંજ એક કાલાસવાલો રંગ થઈ જશે, જેને તેલ સાથ મેલવી શુદ્ધવાથી સીસાંના જેવો રંગ થશે. આ રંગ જલ-દીથી સુકાઈ જાયછે, કડણાઈ પણ સારી થરેછે, અને બીજા સીસાંના રંગની મીશાલે હવાથી જલદી ખરાબ થતો નથી.

૧૦૬૭. લોહોડાંમાંથી તીખું લોહોડું પારખવાની રીત.—રસાયનની મદદથી જે લોહોડાં અને તીખાં લોહોડાં વચ્ચે તદ્વાવત પારખી કાઢાડવે હોય તો નાઇટ્રીક એસીડમાં (સુરાના તેજબમાં) થોડું પાણી નાખી તેને નરમ કરવી, અને તેમાંથી એક ટીપ્પું તીખાં લોહોડાંની જનસ ઉપર મુકી થોડી મીનીત સુધી રહેવા દેવું, અને પછી તેને પાણીથી ધોઈ નાખવું, એટલે તે ઉપર એક કાલો દાઘ રહી જશે. પણ તેજ તેજબનું એક ટીપ્પું જે લોહોડાં ઉપર મુક્યું તો તેના દાઘ કાલો નહીં, પણ સુકેદ છુરા રંગનો પડી રહેશે.

૧૦૬૮. વનસ્પતીનાં ચર્મપત્ર ખનાવવાની રીત.—૧) બાગ ગંધકનો તેજબ (સલ્ફ્યુરિક એસીડ) અને ૧) બાગ પાણી. આ બંનેને સાથે

મેલવી તેમાં સાધારણ કાગળને થોડીક પલ સુધી ખોલી રાખવાં. ત્યારપછી કાગળને આ મેલવણીમાંથી ખાહેર કાઢાડી એસીડનો સઘલો ખટાસ કાઢાડી નાખવા માટે ઘણી સંભાલથી ધોઈ કાઢાડવાં. આ રીતથી ખનાવેલાં કાગળ ચામડાં જેવાં મજબૂત થાયછે, અને તેને ચામડાંમાંથી ખનાવેલાં કાગળને બદલે વાપરે તો ચાલે.

૧૦૬૯. વાઇન દારૂમાં ખમીર ચઢી ઉભરા આવે તેને અટકાવવાનો ઉપાય.—


જે વાઇન દારૂનાં પીપમાં ખમીર ચઢી ઉભરા આવતા હોય તેમાં ૧) દ્રામ સલ્ફેટ ઓફ પોતાશ નાખવો.

૧૧૦૦. વાઇનમાં શુગરલેડ (શુગર ઓફ લેડ) લેલેલો હોય તેને પારખવાની રીત.—શુગરલેડ એ સીસાંમાંથી ખનાવેલી એક ઝેરી વસ્તુછે, પણ તેનો સ્વાદ મીઠા હોવાથી વાઇન જેવી ઉપયોગી વસ્તુમાં મેલ કરવામાં આવેછે. જોકે આ ચીજ ખાવાથી બીજાં ઝેરી મીશાલે અંદરના અન્ય-વાતું માંસ કોહી જવું નથી, પણ એનેથી પેટમાં કુખ વધારે થાયછે, નહાડા તથા પીશાખને એકદમ કબજ કરેછે, તથા ચેહેરાનો રંગ ફીક્કો તથા પીલો કરેછે. વાઇનની અંદર એ ચીજછે કે નહીં તે પાર-

ખવાને માટે એક ગલાસમાં થોડો વાઇન નાખવો, અને તેમાં થોડો તીંકર એક ઓરપીમેન્ટ (હડતાલનો અરક) નાખવો, એટલે જે તેમાં શુગરલેડ હશે તો ઘુરત તે વાઇનનો રંગ કાલો થઈ જશે.

૧૧૦૧. વાદલાંને સાફ કરવાની રીત.—

ખરાબ થયેલા વાદલાંના કડકાને થોડા કલાક સુધી થંડ છાસમાં બીજવી મુકવા, અને પછી ખાહેર કાઢાડી સાફ પાણીથી ધોઈ કાઢાડવા.

 **૧૧૦૨. પારદર્શક જપાન વારનીશ.**—

૪) ઑર્થોસ તરપેનતાઇન, ૪) ઑર્થોસ લવંદરનું તેલ, ૧૧) દ્રામ કપુર, અને ૧) ઑર્થોસ કોપાલ વારનીશ. આ સઘલાંને મેલવી પીગલાવવું, અને પછી પતરાંના દાખરામાં ભરી રાખવું.

૧૧૦૩. પુતલાંને માટે વારનીશ.—

૨) ઑર્થોસ કલક સાથે ૧૧) ઑર્થોસ બીસમતને પીગલાવો, અને તેમાં ૧૧) ઑર્થોસ પારો ઉમેરો. થંડું થવા પછી તેમાં ૧) ઇંડાની સુકેદી નાખી છુપ શટવું, અને પછી પુતલાંઓને લગાડવું.

૧૧૦૪. ફ્રેન્ચ વારનીશની પાછી ઝલે લાવવાની રીત.—જે ફ્રેન્ચ પાલીરા કરેલો સામન ખરાબ થઈ ગયો હોય તો તે ઉપર વાદલાંથી સ્પીરીટ ઓફ વાઇન લગાડવો, એટલે પાછી આજલના જેવી ઝલે આવશે.

૧૧૦૫. કાલુ વારનીશ.—૧) બાગ કોઇખી જાતનું વારનીશ અને ૨) બાગ કાજલ. પેહેલાં થોડાં વારનીશની આંદર કાજલને સારીપેટ ઘુંટવી, અને પછી આ મેલવણીને બાકી રહેલાં વારનીશ સાથે બરાબર મેલવવી.

૧૧૦૬. સાદું તેલનું વારનીશ.—

૪) રતલ રાલ, ૧૧) રતલ મધમાખનું મીણ, અને ૧) ગ્યાલન ખેલ તેલ. એવાને ગરમ કરો મેલવ્યા પછી નીચે ઉતારી ૨) ખાટલી તરપીતનના ચરક (સ્પીરીટ ઓફ તરપેનતાઇન) તેમાં હમેરવો.

૧૧૦૭. સોનેરી વારનીશ.—૧) બાગ હડતાલ, ૨) બાગ કોપાલ વારનીશ, ૩) બાગ અલસીનું તેલ, ૪) બાગ તરપીતન, અને ૫) બાગ ખેલ તેલ (ખાઇલડ ખાઇલ). આ સઘલાને સારીપેટ મેલવવું; પણ પેહેલાં હડતાલને ઘણી ખારીક વાટી થોડાં તેલ સાથે મેલવી બરાબર ઘુંટવી. આ વારનીશ સોનેરી વરખ લગાડવાનાં કામમાં વપરાય છે.

૧૧૦૮. છત્રીને માટે સરસ વારનીશ.—

૧) રતલ તરપીતન, ૧) રતલ ખારીક વાટેલી મુડદાર-સીંગ (લીથેન્), અને ૨) અથવા ૩) રતલ અલસીનું તેલ. આ સઘલાને સાથે ઘણીજ સંબાલથી ધીમી આંચ ઉપર સારીપેટ ઉકાલવું. છત્રીને અથવા ખીજ વસ્તુને આ વારનીશ લગાડ્યા પછી તેઓને તડકાંમાંજ સૂકવવી જોઈએ, એટલે તે ઉપર ગમે એવી બારી ગરમીની તથા વરસાદની કાંઈપણ અસર થશે નહીં.

૧૧૦૯. કાચની ખારીમાંથી સુરજની રજાલને પસાર થતી અટકાવનારું વારનીશ.—

ગમનને ગેકેન્થ નામના સુફેદ પારદર્શક શંદરને ખારીક વાટીને કદ ચહડાવેલી ઇંડાની સુફેદીની આંદર ૨૪) કલાક સુધી પીગલવા મેલવો, અને પછી આ પીગલેલા શંદરમાં એક નરમ પીંછી ખોલી ખારીમા કાચને લગાડી વારનીશને સૂકાવા દેવું.

૧૧૧૦. ચોપડીનાં પુઠાં તથા દ્રોંધંગ પેપરને માટે વારનીશ.—

૧) ઇંડાની સુફેદીમાં તેના વજન કરતાં બમણું પાણી નાખી બંનેને સારી પેટ મેલવી નાખવું. આ વારનીશને ચોપડીનાં ચામ-કાંનાં અથવા કપડાંનાં પુઠાં ઉપર, દ્રોંધંગ પેપર ઉપર, અને કીદનાં હાથનાં મોજાં ઉપર પાછી ઝલે લાવવાને ચાપરવું.

૧૧૧૧. કાચને માટે વારનીશ.—

થોડા ગમ લે ગેકેન્થ (એ તામના શંદર) લઈ તેને ખારીક છુંદવો, અને ૨૪) કલાક સુધી ઇંડાની કદ ચહડાવેલી સુફેદીમાં પીગલાવવો. ત્યારબાદ આ વારનીશને નરમ પીંછીથી કાચ ઉપર ધીમેથી ચોપડવું.

૧૧૧૨. ગાફીને લગાડવાનું વારનીશ.—

ગમ સનદારક ૧) રતલ, ઘણાજ ફીકા રંગની રાલ ૧૧) રતલ રેક્ટીફાઇડ સ્પીરીટ ૨) કવારટ. પેહેલાં રાલ તથા લાખનો છુકો કરી સ્પીરીટમાં પીગલાવી તેમા ચોખી કેનાદીયન ખાલસમ ૧૧) રતલ હમેરવી. જ્યારે એ બધું પીગલીને મલી જાય ત્યારે કામમાં લેવું. (એ વારનીશ લગાડ્યા પછી ૧૦) મીનીટમાં સૂકાઈ જશે.)

૧૧૧૩. ચીનાઇ વારનીશ—

મસતકી ૨) આઈસ, અને સનદારક ૨) આઈસ. એ બેઉને ખારીક છુકો કરી ૧) પેંત રેક્ટીફાઇડ સ્પીરીટમાં નાખી પીગલવા દેવું. જ્યારે પીગલીને બરાબર મલી જાય કે ઉપયોગમાં લેવું. (એ વારનીશ લગાડ્યા પછી ૭) મીનીટમાં સૂકાઈ જશે.)

૧૧૧૪. બહુનપર લગાડવાનું વારનીશ.—

૧) આઈસ ઇંડીયા રબરના નાના નાના કટકા કાપીને તેને કલોરફોર્મ, અથવા ધર સલફ્યુરેટ ઓફ કારબોનની એક પેંતમાં નાખી તે પીગલી જાય ત્યાં સુધી રહેવા દઈ તેને ઉપયોગમાં લેવું. (એ વારનીશ લગાડતાંને વાર સૂકાઈ જશે, જે ઇંડીયા રબર નહોં મહે તો તેને બદલે સોજે ગટાપરવા વાપડવો.)

૧૧૧૫. જાપાન વારનીશ—

તરપેનટાઇન ૪) આઈસ, લવંડરનું તેલ ૪) આઈસ, કપુર ૧૧) દ્રામ અને કોપાલ વારનીશ ૧) આઈસ. એ સઘલાંને મેલવી પતરાંના ડબ્બામાં ભરી રાખવું.

૧૧૧૬. મીણ તથા તેલનું વારનીશ.—

૧) આઈસ મધમાખના મીણના ઘણાજ નાના કટકા કાપી એક ખાલી ખાટલીમાં નાખી તેમાં સ્પીરીટ ઓફ તરપેનટાઇન નાખીને સારી પેટ મેલવો એક જગાપર રાખી મુકવું, બીજે દાહડે એક લાકડીથી મીણ તથા તેલને હીલવીને ફરી બીજે દાહડા રહેવા દેવું, એ રીતે જ્યાં સુધી મીણ પીગલી જાય ત્યાં સુધી કરવું. પછી જ્યારે જોઈએ ત્યારે ખાટલીમાંથી કાઢી કામમાં લેવું. એ વારનીશ ફરનીચરપર લગાડવાના કામમાં આવે છે.)

૧૧૧૭. લાખનું વારનીશ.—

૮) આઈસ ચીપડા લાખનો ખારીક છુકો કરી ૧) આઈસ સ્પીરીટમાં નાખી તે પીગલે ત્યાં સુધી રહેવા દેવું.

૧૧૧૮. ટોપલીને લગાડવાનું વારનીશ.—

કોઇખી પસંદ પડતા રંગની સીલ કરવાની ૪) આઈસ લાખને ૨) આઈસ સ્પીરીટ ઓફ વાઇનમાં બીજવી ત્રણ હીવસ સુધી ગરમ જગા ઉપર મુકી રાખવી, એટલી વખતમાં તે ખાટલીને થડી થડી હીલવી આ કરવી, પછી આમાંથી જ્યારે જોઈએ ત્યારે ટોપલી અથવા ખાસકેટ પર લગાડવું, અને જ્યારે સૂકાય ત્યારે બીજે હાથ મારવો.

૧૧૧૯. તારનું વારનીશ.—

તાર ૨) ગ્યાલન અને ચરખી ૧) રતલ લઈ એ બેઉને મુલાખર મુકી તાવીને નીચે ઉતારવું, થોડું થંડું પડે કે તેમાં ૭) રતલ સુનાગેરને ખારીક લુકો, તથા ૬) રતલ રૂપીરીત એક તરખેનટાઈન નાખી ખધાને સારીપેક મેલવી નાખવું, ખરાખર મેલવીઆથી ચોકલેટના જેવો રંગ પકડશે.

૧૧૨૦. પીતલની ચીજો ઉપર લગાડવાનું વારનીશ.—

હલદ ૧) રતલ, આનાતો ૨) આઈસ, ચીપડ લાખ ૧૨) આઈસ, ગન જુનીપર ૧૧) આઈસ. એ ખધાને ખુબ ખારીક લુકો કરી ૧૨) આઈસ રૂપીરીત એક વાઈનમાં થોડા દાણા પીગાવી કામમાં લેવું.

૧૧૨૧. કીડનાં બુટને લગાડવાનું વારનીશ.— ઘંઘની છુકેલીમાં તેથી ખમણું પાણી રેડી મેલવીને લગાડવું, જેથી કીડનું ચામડું સદાઈદાર રહેશે.

૧૧૨૨. વેલાતી જંગાલ.—

૧૪) રતલ મોરથુ, ૭) રતલ શુગરલેદ, ૨) રતલ કુટકી, અને ૧૦) રતલ પ્લાસતર એક પેરીસ (જુઓ જીપસમ). આ મધમાં ખારીક વાટીને પાણી સાથે સારીપેક પીસવું, અને જ્યારે તે પીસાઈને જડી લાણી જેવું થાય ત્યારે તેને સુકવવા મેલવું. **ખીજું.**— ૧૨) બાગ મોરથુ, અને ૧૫) બાગ શુગરલેદ. આ ખંનેને જુદાં જુદાં વાસણમાં પીગાવવા, અને પછી ખંને પાણી સાથે મેલવી નાખી તેની નીચે જ રંગડો કરે તેને એકઠો કરી સુકવે.

૧૧૨૩. જાંબુરી શાહી ખનાવવાની રીત.—

૧૨૦) બાગ પાણી, ૧૨) બાગ કેમપીચીઉડ, ૧) બાગ સખ-એસીતેત એક કોપર, ૧૪) બાગ કુટકી, તથા ૪) બાગ ખાવલનો ચુંદર. પેટેડાં કેમપીચીઉડને પાણીમાં નાખી ઉકાલવું, અને થંડું થવા બાદ તેનું નીતરું પાણી ગાલી લઈ તેમાં ખાકી રહેલી વસ્તુઓને છુંદી ખારીક કરીને એકરસ કરી નાખવી. આ શાહીને પાંચ દાણા સુધી એલાહેદી રાખવા પછી ગાલીને ખપમાં લેવી.

૧૧૨૪. બલુ શાહી.—

૬) બાગ ચોખ્ખો પ્રસીયન બલુ અને ૧) બાગ એકસએલીક એસીદને થોડાં પાણી સાથે મેલવી ખુબ ચુંટવું, અને જેવો રંગ નેંદરે તે પ્રમાણે પાણી ઉમેરવું.

૧૧૨૫. લાલ શાહી.— ૧) આઈસ કીર-મજના ખારીક લુકાને ૦૧) પેંત ગરમ પાણીમાં પીગાવવા, અને પાણી થંડું થવા પછી તેમાં ૦૧) પેંત

રૂપીરીત એક બાર્સ્ટોન નાખી શાહીને ખાટલીમાં બરવી. થોડા દાણા સુધી ખાટલીને હીલવતા જવું, અને પછી શાહીને ગાલીને ખપમાં લેવી.

૧૧૨૬. પીલી શાહી.— રેવચીના સીરાને પાણીમાં મેલવી તેમાં થોડી કુટકી નાખવી, એટલે પીલી શાહી થઈ.

૧૧૨૭. રંગખેરંગી શાહી.— જો હીરા-કસીના પાણીથી એક કાગળ ઉપર લખશે તો તે લખેલું તદ્દન દેખાવાનું નથી, પણ જો તે કાગળને ચાહેનાં પાણીમાં ખોલશે તો દસખત કાલા રંગનાં થઈ જશે. એજ કાગળને જો યદ્યો પ્રસીધ્ધ એક પોતાનાં પાણીમાં ખોલશે તો દસખત બલુ રંગનાં થઈ જશે. જો એજ કાગળને રેંદ પ્રસીધ્ધ એક પોતાનાં માં ખોલશે તો દસખત લાલ રંગનાં થઈ જશે.

૧૧૨૮. લીલી શાહી.— ૨) આઈસ જંગાલ તથા ૧) આઈસ કામ એક તારતરને ૧) પેંટ પાણીમાં નાખી તેનો અરધો ભાગ બલી જાય ત્યાં સુધી ઉકાલો, અને થંડું થવા પછી શાહીને ગાલીને ખાટલીમાં બરી ખપમાં લેવો.

૧૧૨૯. વાયોલેટ રંગની શાહી.— ૮) આઈસ પતંગનાં લાકડાંની ખારીક લુકીને ૩) પેંટ પાણીમાં નાખી તેનું અરધું પાણી બલીજાય ત્યાં સુધી ઉકાલો, અને થંડું થવા બાદ તેમાં ૧૧) આઈસ સારો ખાવલનો ચુંદર તથા ૨૧) આઈસ કુટકી નાખી ખરાખર મેલવીને ગાલી લેવો.

૧૧૩૦. કાલી શાહી.— ૧) ગ્યાલન પાણીને કકરા પાટી ઉતારી પાડવું, અને તેમાં ૧) રતલ નેપલ્સ ગોલ્ડસના ખારીક લુકાને ૨૪) કલાક સુધી પીગાવવા દેવો. પછી સારાં ગાલવાનાં કાગળમાંથી કુકત નીતરું પાણીજ ગાલી લઈ તેમાં આગમજથી થંડાં પાણીમાં પીગાવી રાખેલી ૫-૧/૩ આઈસ હીરાકસી તથા ઉપલીજ મોશાલે પીગાવેલો ૩) આઈસ ખાવલનો સારો ચુંદર, તથા થોડાં ખાખરાં કરેલાં લવંગ નાખી હીલવીને ખાટલીમાં બરી, એટલે વેલાતીના જેવજ સૌથી સરસ કાલી શાહી થશે.

૧૧૩૧. સોનેરી શાહી.— એક સંગેમર-મરના પથરા ઉપર ખરા સોનાના વરખ લઈ છુકે મધમાં એક દરતાથી ખુબ ચોલી ચોલીને છુંટવા, અને છુંટાઈને મલમ જવા એકરસ થાય એટલે છરીનાં પાનાથી ઉંચકીને એક ગલાસમાં નાખી ઉપરથી પાણી રેડવું, એટલે મધ પાણી સાથે મલી જશે અને સોનું હેઠલ બેસશે. સોનું હેઠલ એક કે પાણી નીતારી લઈ વારંવાર પાણી પાણી નાખી સોનામાનું

સપ્તલ' મધ ઘોઘ કાઢાડવું, અને પછી સોનાની ખારીક ભુકીને ભુકત્રી એક દાખડીમાં ભરી રાખવી. જ્યારે સોનેરી લખવું હોય ત્યારે આ ભુકીમાંથી થોડી લઈ શુંદરનાં પાણીમાં મેલવી લખવું, અને દસખત સુકાયા પછી તેમને એક હાથીદાંતની છરીના હાથાથી ખુબ ઘુંટવા, એટલે સોનેરી દસખતો દીપી નીકલશે.

૧૧૩૨. રૂપેરી શાહી.— સોનાના વરખને ખદલે રૂપેરી વરખ વાપરવો. (જુઓ સોનેરી શાહી.)

૧૧૩૩. હીંનદી શાહી.— સારી કાજલને શુંદરનાં પાણી સાથે ખરાખર મેલવી નંદી લાહી નેવી કરવી, અને પછી તેને ચોતવાનાં વાસણમાં નાખી સુકાવા દેવી. જ્યારે જોઈએ ત્યારે એના કટકાને પાણી સાથે ઘસવાથી સારી હીંનદી શાહી બનેછે.

૧૧૩૪. લખવાની લીથોગ્રાફીક શાહી બનાવવાની રીત.— ૨) આઈંસ મરતકી, ૨) આઈંસ મીણ, ૨) આઈંસ સારી લાખ, ૨) આઈંસ સાખ્ર અને ૧) આઈંસ ચરખી. આ સઘલાંને એક ત્રાંખાનાં વાસણમાં જ્યાંસુધી જોરા આવે ત્યાંસુધી પકાવવું, અને શરખત નેવું થાય ત્યાંસુધી ચારવ્યા કરવું; પછી તેમાં ૧૦) આઈંસ કાજલ નાખવી. જે શાહીને વધુ કાલી કરવી હોય તે કાજલ વધારે નાખવી. આ ક્રીયા થયા પછી તેને એક સારા લીસા પથર ઉપર નાખવું, અને થંડું પડયા પછી નેટલા મોઢોટા કટકા જોઈએ તેટલા કાપી કાઢાડવા.

૧૧૩૫. કાલી લખવાની શાહીની ભુકી બનાવવાની રીત.— ૪) આઈંસ માયાં, ૧૦) આઈંસ હીરાકસી, અને ૧) આઈંસ સારો બાવલનો શુંદર. આ ત્રણ વસ્તુઓને ખારીક કરી સાથે ખરાખર મેલવી નાખવી. અને પછી તેનાં ૩) ભાગ કરી રાખી મુકવા. જ્યારે જોઈએ ત્યારે ૧) ભાગ લઈ તે ઉપર ૧) પેંત ઉકલતું પાણી નામવું, એટલે ૧) પેંત સારી લખવાની શાહી બનશે.

૧૧૩૬. કદી નીકલી નહીં જાય એવી શાહી.— ૧૦) દ્રામ નાખનેત આફ્ર સીલવર, ૧) આઈંસ ઉકાલીને ગાલેલું પાણી, ૧૦) આઈંસ શુંદર અને ૧૦) દ્રામ એમેનીઆને એક સાફ કાચની સીસીમાં મેલવી નાખો, અને જોરથી ખુબ મારી સીસીને હમેશા એક અંધારી જગામાં રાખો. જ્યારે લખવું હોય ત્યારે ખાટલીને હીલવવી અને તેમાં કલમ ખેરી લખવું. લખી રહ્યા પાદ જે ઉપર લખ્યું હોય તેને આતશ આગલ ધરવું, એટલે આ શાહી ઉપર હવાની અથવા કોઈપણ એસીદની અસર થશે નહીં.

૧૧૩૭. કાગજમાંથી શાહી કુટી નીકલે તેનો ઉપાય.— જે કાગજમાંથી શાહી કુટી

નીકલે તો તે કાગજને કુટકીનાં પાણીમાં ખોલી કાઢાડવાં, એટલે તેઓમાંથી શાહી કુટી નીકલતી એટકશે, તથા ખરાખર લખારો.

૧૧૩૮. ત્રાંખાની તખતી છાપવાની શાહી બનાવવાની રીત.— ૧) પેંત અલસીનાં તેલને એક ઢાંકણ સાથનાં લોહોડાંનાં સુકાં વાસણમાં નાખી ચુલા ઉપર એટલે સુધી ઉકાલવું કે તેને સલગાવ્યાથી તુરત સલગી ઉઠે. આ રીતે તેને સલગાવી ૧૦) મીનીટ સુધી ખલવા દેવું, અને પછી તેની ઉપર ઢાંકણું ઢાંકી દેવું, જેથી તેનું ખલવું ખુબજ જશે; પછી તેમાં ૧૦) આઈંસ ખારીક વાટેલી મુઠ્ઠારસીંગ નાખી સારીપેટ હીલવી એકરસ કરવું અને નીચે ઉતારી થંડું પાડવું. શાહી બનાવવાને માટે આ તૈયાર થયેલાં તેલમાંથી થોડું લઈ તેમાં કાજલ મેલવી ઘટ લાહી નેવું કરવું, અને એક ઘુંટણીથી સારીપેટ ઘુંટવું. જેમ જેમ વધારે ને વધારે આ શાહીને ઘુંટે તેમ તેમ તે વધારે ને વધારે સરસ થાયછે. આ કાયદો સઘલી જનની છાપવાની શાહીને લાગુ પડેછે. તેલને ઉકાલી ખાલવાનું કામ ઘણું ધારતી બરેલુંછે, માટે તેને ઘરની ખાહર ઉકાલવું જોઈએ.

૧૧૩૯. નકલ લેવાની શાહી. (કોપી ઇંગઈક) બનાવવાની રીત.— સાધારણ લખવાનો કાલી શાહી ૧૦) પેંત લઈ તેની અંદર ૧) આઈંસ છુંદેલી સાકર અથવા ખાંડ નાખી મેલવી તેથી લખવું.

૧૧૪૦. લીલી, કાલો શાહી.— ૫) શેર છુંદેલા માયા લઈ તેમાં ૩) ગ્યાલન પાણી રૂડી એક કલાક સુધી ચુસાપર ઉકાલી કપડાંથી ગાલીને તેમાં હીરાકસી ૨) શેર અને લોહોડાંની ખારીક છાલ ૧) શેર નાખી તેમાં વાટેલી ચુલીનું ૧) પેંત પાણી લઈ તેમાં ૧) આઈંસ સલકુચીક એસીદ મેલવી તેને ઉપલી બનાવેલી મેલવણીમાં હમેશી ખાટલીઓમાં ભરી રાખવી. (આ શાહીથી પેટેલું લીલું લીલું દેખાયે, પણ થેજા દાહાડા ગયા પછી કાલું થશે. ઉપલાં માયાને (હરડાં) કરીનેબી મેહેલે.

૧૧૪૧. ખલુ કાલી શાહી.— છુંદેલાં માયાં ૪૦) આઈંસ, લવંગના છુંદેલા ભુકો ૧) દ્રામ, હીરાકસી ૧૦) આઈંસ, સલકુચીક એસીદના ૩૫) ટીપાં, સલકૃત આફ્ર ધનરીગો ૧) આઈંસ, થંડું પાણી ૪૦) આઈંસ. પેટેલાં માયાં તથા લવંગના ભુકાને ખાટલીમાં નાખી ૧૫) દાહાડા સુધી બીંજવી રાખવાં, પણ તેટલા વખતમાં તેને દરરોજ હીલવીઆ કરવું. ત્યારબાદ તેને ખલાતીંગ પેપરથી બીંજ ખાટલીમાં ગાલી કાઢાડી તેમાં છુંદેલી હીરાકસી નાખી જ્યારે તે મલી

નય કે કાગળમાંથી ગાલી કાઢાડી તેમાં સલકચુરીક એસીદ નાખી હીલવીને ઉલ્લે તેમાં સલકેટ એક ધનદીગો નાખી મેલવીને ખાટલીમાં ભરવી.

૧૧૪૨. પથર ઉપર કોતરેલા અક્ષર પુરવાની શાહી.—પીચ ૩) રતલ, અને કાગલ ૧) રતલ. પેહેલાં પોચને એક વાસણમાં નાખી ચુલાપર મુકીને તારવી, પછી તેમાં કાગલ હમેશી મેલવીને કામમાં લેવી. (એ શાહી પથરપર કોતરેલા અક્ષરમાં પુરીઆથી હમેશા મુધી રહેછે.)

૧૧૪૩. ખરાબ શાહીને સુધારવાની રીત.—એક ખાટલી ખગડેલી શાહીમાં થોડો કારબોનેટ એક પોટાશ નાખવો. પણ એ નાખવાથી શાહી હભાધ નહીં નય તેની સંભાલ રાખવી, અને ઉભરો ખંધ થાય ત્યારે શાહી સાફ થયેલી સમજવી.

૧૧૪૪. કપડાં ઉપર નામ પાડવાની શાહી.—(મારકીંગ ઇંક) હુનર કાસ્તીક અથવા નાઇન્ટ એક સીલવર ૧૧) દ્રામ, દીસતીલ વોટર ૧) આઉંસ, ચુંદર ૧૧) આઉંસ અને નવસાગર ૧૧) દ્રામ. એ સઘલાંને એક કાચની ખાટલીમાં નાખી મેલવી મજબુત પ્રય મારીને એક અંધારી જગામાં હમેશા એ ખાટલીને મુકી રાખવી, અને જ્યારે કપડાંપર નામ પાડવું હોય ત્યારે તેમાં કલમ ખોરી લખીને આતશ આગલ ધરીને જરા ગરમ કરવું; જેથી કપડાંપરના અક્ષર દીપી નીકલી હમેશા મુધી રહેશે.

૧૧૪૫. કપડાં ઉપર નામ પાડવાની બહુ શાહી.—ચાઇનીશ ખુ ૧૧) આઉંસ અને સોલ્ટ એક સ્તીલ ૧) દ્રામ લઇ અલસીના તેલમાં નાખીને સારી પેટ મેલવવું. જે શાહી વધારે પાતલી કરવી હોય તો તેલને બાગ જરા વધારે નાખવો.

૧૧૪૬. કપડાં ઉપર નામ પાડવાની શાહી.—હીંગ્લા ૧૧) આઉંસ અને સોલ્ટ એક સ્તીલ ૧) દ્રામ લેવું, અને શાહી નેટલી પાતલી કરવી હોય તેટલું અલસીનું તેલ નાંખી સારીપેટ મેલવી નાખવું.

૧૧૪૭. છાપવાની કાલી શાહી.—(મીંટીંગ ઇંક)—રેતીની તલે ખાદેલા ચલમોરના ઝાડના બી ૧૧) રતલ, કાગલ (તેલમાંથી ખનાવેલી) ૧૧) રતલ, કાલીચુલી ૧) આઉંસ. પેહેલાં કાલીચુલી, ખારેલા બી, અને કાગલને સારી પેટ પીસીને એક બાનુએ મુકાવા મેલવા અને પછી એક મોઢોટી સોહોલાંની કઢાઈમાં ૪) પેંત અલસીનું તેલ રેડી ચુલાપર મુકી ખુબ હકાલવું. જ્યારે તેમાંથી ધુમાડો નીકલવા માંડ ત્યારે એક કાગળને કટકો સલગાવી તે ઉકલતાં તેલને સલગાવી રેડું, સલગવા માંડ કે કઢાઈને નીચે હતાશી ખુલ્લી હવામાં મેંસી જરા અંકુ

પાડી જરા આંગલી ઉપર લઇને જોવું અને જુગ ચીકટ માલમ પડે કે કઢાઈપર એક ઢાંકણું ઢાંકી રેડું, જેથી તેલમાંનું બલતું ખુબ જરો, પછી તેમાં ૨) રતલ રાજમ નાખી તે પોગલે ત્યાંમુધી લાકડીથી હીલવીઆ કરી તેમાંના જોશો બેસીનય કે અરધા રતલ વેલાતી ખાઉન સાજુને જુકો આસ્તે આસ્તે નાખવો, કેમકે સાજુ નાખતી વખતે એકદમ બડકો લઇ ઉઠશે, તેથી સંભાલથી નાખવું. પછી એ કઢાઈને પાછી આતશ ઉપર મુકી સારી પેટ ધુંટી તેની અંદર દેખલી કાગલ, કાલીચુલી અને ખારેલા બીની તૈયાર કીધેલી મેલવણી નાખી તેને લાહીની માફક ધુંટીને ધારી ખનાવવી. એ મેલવણીને એક બલની અંદર થોડી થોડી નાખી ધુંટીને નરમ એક સરખું કરવું. ત્યારબાદ એ શાહીને છાપવાના કામમાં વાપડવી. (એ અલસીના તેલને ઉકાલતી વખતે ઘણી સંભાલ રાખવી, કારણ કે એ કામ ઘણું બય બરેલું છે, તેથી તેને ઘેરની ખાહાર ઉકાલવું.)

૧૧૪૮. કાગળમાંથી શાહી કુટી નીકલે તેનો ઉપાય.—જે કાગળમાંથી શાહી કુટી નીકલતી હોય તેવા કાગળને પેહેલાં કુટીના પાણીમાં બોલી કાઢાડી મુકવીને કામમાં લેવાં.

૧૧૪૯. શાહીને કુગથી ખચાવવાની રીત.—જ્યારે શાહીમાં કુગ આવેછે ત્યારે લખનારને ઘણા કંટાળો આવેછે, માટે જે તેમાં થોડો સ્પીરીટ એક વાઇન નાખ્યો હોય તો તેમાં કુગ આવતી ખંધ થાયછે.

૧૧૫૦. શોભીતો પીણા રંગ ખનાવવાની રીત.—૧) રતલ સુરમે, ૧૧) રતલ સીંદ્ર, ૧૧) આઉંસ કુટકી અને ૧૧) આઉંસ નીમક. પેહેલાં સુરમાને તથા સીંદ્રાને સાથે બાલીને ખાખ કરવું; પછી કુટકી તથા નીમકને પેલી ખાખમાં મેલવી આ સઘલાંને એક વખત ફરીથી બાલી ખાખ કરવું, એટલે એક નતને શોભીતો પીણા રંગ ખનશે.

૧૧૫૧. સઘલી જાતનાં પુરાબોદાર તેલની પરીક્ષા.—આવી કીસમનાં સઘલાં કીમતી તેલમાં વારેધડોએ તરપેનતાઇન બેલેલું હોયછે, માટે તે તપાસવાને સાફ એવાં તેલમાં એક કાગળને અથવા કપડાંને કકડા બોલી આતશની સામે ધરવો એટલે જે પુરાબોદાર તેલ હશે તે હડી જશે, અને તરપેનતાઇનની સઘલાંને જાણીતી પુરાબો રહી જશે.

૧૧૫૨. સ્પીરીટ એક વાઇનની પરીક્ષા.—જે વાઇનની પરીક્ષા કરવી હોય તેમાંથી એક ચમચમાં થોડો લેવો, અને તેમાં થોડાક ખંડકનો દારૂ નાખવો, એટલે તે તુરત સલગી ઉઠશે અને ખંડકનો દારૂ હડી જશે. જે બલતું ખુબ ગયા પછી

ચમચો સુક્રો દેખાય તો બાણુ' કે તે સ્પીરીત ઘણો ચોખ્ખો છે, પણ જો ચમચો બીના દેખાય તો સમ-જનું કે સ્પીરીત ચોખ્ખો નથી.

૧૧૫૩. ખુશખોદાર સરકો.—૧) આઈસ જોગ એસેલીક એસીદમાં ૧) આઈસ કપુરને પીગલાવવો, અને તે પીગલ્યા પછી તેમાં ૧) આઈસ ચોખ્ખું લવંગતું તેલ, ૧) આઈસ લવંદરતું તેલ, અને ૧) આઈસ લીંબુનું તેલ ઉમેરી મેલવી નાખવું.

૧૧૫૪. કુદનાનો સરકો.—એક પોહોલાં માહોડાંની પાતલીને તાજાં સારાં કુદનાનાં પાતરાંથી ચલગી બરવી, અને તેમાં તે બરાચ એટલો સારો સરકો નાખી મજબુત ખુચ મારીને તેને એ અથવા ત્રણ અઠવાડયાં સુધી રાખી મેલવી; પછી સરકાને ખારીક કપડાંથી ગાલી ખીજ સાફ પાતલીમાં બરીને મજબુત ખુચ મારી રાખવો.

૧૧૫૫. સરકાને જલલદ કરવાની રીત.—૨) પાતલી સારા સરકાને ચુલા ઉપર મેલી તે બલીને ૧) પાતલી રહે ત્યાંસુધી ઉકાલવો, અને પછી એક વાસણમાં બરી ૮) દાહાડા સુધી દરરોજ તડકામાં મેલવો. આવી રીતે તદ્યાર કરેલા સરકાની ૧) પાતલી જો ૧) પાતલી સાધારણ સરકામાં નાખી હોય તો તે સધણો સરકો ઘણો જલલદ થઈ જાય છે.

૧૧૫૬. કરીપાઉદરનો સરકો.—૧) પાતલી સારા સરકામાં ૩) આઈસ કરી પાઉદર નાખી ૩) દાહાડા સુધી ચુલા આગલ રાખીને ગાલી લેવો.

૧૧૫૭. કુધનો સરકો.—૧) પાતલી ૬-૬માં ૬) ચમચા ખરાંનડી મેલવી તેને મજબુત ખુચ મારીને એક ગરમ જગા ઉપર મુકવી, અને તેમાં જોસ ચહડવા માટે વખતે વખતે ખુચ ઉગાડી હવા દાખલ કરવી. એક મહીના પછી આ સરકાને ગાલીને વાપડવો.

૧૧૫૮. લસણનો સરકો.—૨) પાતલી હંચી કીસમનાં સુકુંદ વાઈનના સરકામાં ૧) આઈસ લસન તથા ૧) ખમણું જાયફલ નાખી ૧૫) દાહાડા રાખ્યા પછી ગાલીને વાપડવો.

૧૧૫૯. મુસાફરીને માટે સરકાની

ભુકી ખનાવવાની રીત.—૧) રતલ સુકુંદ તારતારને (દરાખના રસમાંથી ખનેલો ખટાસ જેમાંથી તારતરીક એસીદ ખનાવવામાં આવે છે તેને) ગરમ પાણીથી સારીપેટે ઘોઘ નાખી સુકાવા મુકવો, અને પછી તેને જેટલો ખારીક વટાય એટલો ખારીક વાટવો. પછી આ વાટેલી ભુકીને સારા જલલદ સરકાથી બીજવવી, અને તેને તડકામાં અથવા આતશ આગલ સુકવવી. એજ મીસાલે એક દજન વખતે તે ભુકીને સરકાથી બીજવતા તથા પાછી સુકવતા જવું. આ રીતે

ખનાવેલી સરકાની ભુકી મુસાફરીમાં ગળવામાં મુકી લઈ જવાય છે, અને જ્યારે જ્વર આવે ત્યારે તેમાંથી થોડી ભુકી પાણીમાં પીગલાવ્યાથી તુરતજ તે પાણી સરકો થઈ જાય છે.

૧૧૬૦. ગુલાખ, ચંપેલી, મોગરાં, ઇંચાદી, ખુશખોદાર કુલનો સરકો ખનાવવાની રીત.—ઉપર કહેલાં કોઈપણ ખુશખોદાર કુલમાંથી ૩) તોલા લઈને એ દાહાડા સુધી તડકામાં સુકવવાં, અને પછી તેને એક પાતલીમાં નાખીને તેની ઉપર ૧) પેંત સારો સરકો નાખવો, તથા મજબુત ખુચ મારી તે પાતલીને ૧૫) દાહાડા સુધી મધ્યમ તડકાંની ગરમી આપવી. પછી તેને કપડાંથી ગાલી નાખવો. એજ રીતે કોઈપણ ખુશખોદાર કુલનો સરકો ખનાવવો.

૧૧૬૧. સાખુ ખનાવવાની રીત.—૧) શેર સારો કલીચુનો લઈ તેને ૪) શેર પાણીમાં બીંજવવો, અને તેને એક કાચનાં વાસણમાં અથવા કલાઈદાર વાસણમાં વસ્ત્રગાલ કરી ૨) શેર પાપડખાર (કારખો નેત એક સાદા) ને ૬) શેર મીઠાં પાણીમાં નાખી તેમાં ઉપલો ચુનો ઉમેરવો, અને તે ચટચટવા લાગે કે તેમાં ૧) શેર ચોલીવનું તેલ અથવા કોપરેલ નાખવું. પછી તે સઘણું ઘટ્ટ થવાખાદ્ય એટવાના સાંચામાં નાખી સુકાવા દેવું. જો કોઈની ખુશી આ સાદા સાખુને રંગ અથવા ખુશખો આપવાની હોય તો તેલ મેલવતી વેલાએ એ પણ મેલવવું, એટલે સાખુ રંગીન તથા ખુશખોદાર થશે.

૧૧૬૨. ગુલાખી સાખુ ખનાવવાની રીત.—તાજો ચરખીનો સાખુ અને ચોલીવનું તેલ (ચોલીવ એટલે) સરખે બાગે લેવું; પછી સાખુને પાતલો પાતલો આખવીને તેલનાં વાસણમાં નાખી તે વાસણને એક ખીજાં ઉકલતાં પાણીનાં વાસણમાં મુકવું, પણ પાણી ઉબાઈને તેમાં નહીં જાય તેની સંજાલ રાખવી. જ્યારે પેલું તેલ અને સાખુ મલી જઈ એકરસ થાય ત્યારે તેને રંગ આપવાને માટે તેમાં થોડો લીંગણો નાખી પાણીનાં વાસણમાંથી ખાહર કાઢાડવું, અને જરા થંડું થવા આવે કે તેમાં ખુશખોને માટે ૪) બાગ ગુલાખનું, ૩) બાગ ખરગેમાંતવું, ૧) બાગ લવંગતું, અને ૧) બાગ તજ્જ એસેન્સ નાખી ખરાખર મેલવીને મોલદ (એટવાનો સાંચો અથવા વાસણ) માં નાખી સાખુને સુકાવા મેલવો.

૧૧૬૩. હાથને સુકુંદ કરનારો સાખુ.—૧) વાઈન ગલાસ એ-દી-કોલોન અને ૧) વાઈન ગલાસ લીંબુના રસમાં ૨) ગોલા પ્રાઈન વીંદજર સોપના ખારીક આખવીને નાખી, અને તેને એકરસ કરી એક મોલદમાં નાખી સુકાવવા દેવો.

૧૧૬૪. લેડી દરખાનો સાખુ ખનાવવા ની રીત—

૨) આર્લિંગ કડવી બદામની છાંચેલી બીજ, ૧) આર્લિંગ લોખાનનો ચરક (તીંકચર ઓફ ખેનજેમીન), ૧) રતલ સારો સારો સુકેદ સાખુ અને ૧) અખરોટના કદનો કપુરનો કટકો. પેહેલાં બદામને તથા કપુરને ખલમાં નાખી સારીપેટ પારીક કરી એકરસ કરવું, અને પછી તેમાં લોખાનનો ચરક ખસાવે મેલવી નાખવો. ત્યારપછી સાખુને પારીક આખવી તેમાં પારીક પીસી નાખવો. જે કપુર અને લોખાનનો વાસ ઘણોજ લાગે તે સાખુને જરા ગરમી આપી પીગલાવવો, એટલે તેની પુશખો ઉડી જશે. પછી તેને એક વાસણમાં નાખી સુકાવા મુકવો. આ સાખુ ચેહેરાને તથા ચામડીને ઘણા સુધારે છે.

૧૧૬૫. કડવી બદામનો સાખુ.—

સફેદ ચરખીનો ખનાવેલો સાખુ ૫૬) રતલ અને ૧૦) રતલ કડવી બદામનું તેલ. પેહેલાં સાખુને એક કદાઇમાં નાખી ચુલાપર મુકવું, જ્યારે તે પીગલી રહે ત્યારે તેમાં ઉપલું તેલ નાખી જેવા આકારનાં ગોરા બેઠતા હોય તેવા આકારના મોહડમાં ઓતી કાઢવા.

૧૧૬૬. સુગંધી ફ્રેન્ચ સાખુ.—ચરખીનો ખનાવેલો સાખુ ૩૦) રતલ, ઓલીવ ઓઇલ સોપ ૧૦) રતલને એક કદાઇમાં નાખી પીગલાવવું, જ્યારે તે પીગલી રહે કે તેમાં એસેન્સ ઓફ ખરગેમોટ ૪) આર્લિંગ. લવંગનું તેલ ૧) આર્લિંગ, ઓઇલ ઓફ થાઇમ ૧) આર્લિંગ, ઓઇલ ઓફ નીરોલી ૧) આર્લિંગ, બ્રાઉન આયરનો છુકો ચરખો રતલ નાખી જેવા બેઠ્યે તેવા મોહડમાં ઓતી કાઢાડવો.

૧૧૬૭. હુની નામનો સાખુ.—

(હુની સોપ)---એક વાસણમાં પીલા સાખુના નાના કટકા કરી મુકવા. પછી એક બીજાં ઉકલતાં પાણીના વાસણમાં ઉપલું સાખુ નાખેલું વાસણ મુકી હીલવ હીલવ કરી પીગલાવવું. ત્યારબાદ તેને ઉતારી પામ ઓઇલ ૧) રતલ, સોજી મધ ૧) રતલ, તથા થોડું તજનું તેલ નાખી ૮) મીનીટ સુધી ફરીથી ગરમ કરવું, ત્યારબાદ તેને બીજા વાસણમાં નાખી ૧) કાહાડા રહેલા દહ તેના મરજ પ્રમાણેના ગોરા ખનાવી વપડામાં લેવા.

૧૧૬૮. કસતુરીનો સાખુ.—

પાંખઓઇલ સોપ ૭) રતલ, ચરખીનો સાખુ ૧૪) રતલ. એ બેઠને પાતલો આખરીને તેમાં થોડું પાણી નાખી બીજાં ઉકલતાં પાણીના વાસણમાં નાખી પીગલાવવો, ત્યારબાદ તેને રંગ આપવાને માટે ખારેલી ખાંડ મેલવવી અને જ્યારે તે થંડું પડવા આવે કે તેમાં જરા એસેન્સ ઓફ મશક અને થોડુંક લવંગનું તેલ નાખી મોહડમાં ઓતી સુકાયા પછી કામમાં લેવું.

૧૧૬૯. તજનો સાખુ.—

ઉપલીજ રીત પ્રમાણે પામ ઓઇલ સોપ તથા ચરખીના સાખુને તાવીને તેમાં રંગ આપવાને માટે તેમાં ૧૦) રતલ હડતાલ નાખી થંડું પડવા આવે કે તેમાં તજનું તેલ ૩) આર્લિંગ, ખરગેમોટનું એસેન્સ ચરખો આર્લિંગ, ફરાશ પાપરાનું તેલ ૧૦) આર્લિંગ નાખી મેલવીને તેને મોહડમાં ઓતી સુકવીને કામમાં લેવું.

૧૧૭૦. ચોરજ ફલાવર જાતનો સાખુ.—

ચરખીનો સાખુ ૩૦) રતલ, ઓલીવ ઓઇલ સોપ ૧૦) રતલ. એ બેઠને એક કદાઇમાં નાખી પીગલાવી ને થંડું પડવા આવે કે તેમાં સુગંધને વાસ્તે ઓઇલ ઓફ નીરોલી, થોડું એસેન્સ ઓફ પીટીટ ગરેન, તથા થોડું એસેન્સ ઓફ એમબર ગ્રીસ નાખીને મોહડમાં ઓતી કાહાડી મરજ પ્રમાણેના ગોરા ખનાવવા.

૧૧૭૧. લીંબુનો સાખુ.—

વેનીસ સોપ ૨) આર્લિંગ, લીંબુનો રસ ૨) આર્લિંગ, કડવી બદામનું તેલ ૧) આર્લિંગ, ઓઇલ ઓફ તારતર ૧) આર્લિંગ. પેહેલાં વેનીસ સોપને ગરમ કરીને પીગલાવી તેમાં ઊપલી બધી જણસ નાખીને મેલવવું, જ્યારે તે મધના જેવું ઘાડું થાય કે એક પોટમાં રૂડી ખંધાય કે વપડાસમાં લેવું.

૧૧૭૨. વીંડસર જાતનો સાખુ.—

સારો સફેદ સાખુ ૧૦) રતલ લઈને તેના કટકા કરી ધીમાં ઇંગાર ઉપર મુકી પીગલાવવું. જ્યારે તે પીગલી રહે કે તેમાં જરા ઓઇલ ઓફ ખરગેમોટ અને જરા ઓઇલ ઓફ ઓરીગાનમ નાખી મેલવી તેને સાખુ ખનાવવાનાં મોહડમાં ઓતી ત્રણ ચાર દીવસ સુધી સુકાવા દઈ કામમાં લેવું. જે એને વધારે સુગંધી ખનાવવો હોય તે એમાં જરા કસતુરીનું એસેન્સ નાખવું.

૧૧૭૩. લવંડરનો સાખુ.—

સારો સફેદ સાખુ ૧૦) રતલ લઈ તેના પતલા કટકા કરી ચુલાપર મુકીને ધીમાં ઇંગાર ઉપર પીગલાવવું, અને જરા તે થંડું પડવા આવે કે તેમાં સુગંધને માટે લવંડરનું તેલ ૨) આર્લિંગ, જરા ઓઇલ ઓફ ખરગેમોટ, કસતુરીનું જરા એસેન્સ, અને એસેન્સ ઓફ એમબર ગ્રીસ નાખી ખંધાને સારીપેટ મેલવી મોહડમાં ઓતી કાહાડવા.

૧૧૭૪. વોયોલેટનો સાખુ.—

સાધારણ કઠણ સાખુ ૫) રતલ લઈ તેને પીગલાવો તેમાં એસેન્સ ઓફ ઓરીશાર્ટ નાખવો, થંડું પડવા આવે કે તેમાં રંગને માટે જરા શુલી અથવા ટીંકચર ઓફ લીટમસ નાખી મોહડમાં ઓતી કાહાડવું.

૧૧૭૫. સાકર શુદ્ધ કરવાની રીત.—

૧) શેર સાકર અને ૧) શેર પાણી એક કડાઈમાં નાખી શુભા ઉપર મુકવું, અને તે ઉકલવા માંડે તમાં જરા જરા કુંધ ધાંટતાં જવું, અને જે મેલ ઉપર આવે તેને કાઢાડતાં જવું. એ પ્રમાણે જ્યાંસુધી મેલ ઉપર આવ્યા કરે ત્યાંસુધી કુંધ ધાંટતાં જવું; એને સાકર થવા ખાંદ શુભા ઉપરથી જીતારી ખીજાં વાંસણમાં શીશાને ગાલી દેવો. આ શીશા ઉંરે એટલે સુકેદ શાકર થશે.

૧૧૭૬. સાત રંગને મેલવી સુકેદ રંગ ખનાવવાની રીત.—લાલ રંગ ૪૫) બાગ, નારંગી રંગ ૩૭) બાગ, પીત્તો ૪૮), લીલો ૫૦), આસમાની ૬૦), શલભાલા ૪૦), અને લાખી ૮૦) બાગ,—જુ મલે ૩૬૦ બાગ. આ ઉપર આવેલા સઘલા રંગની જુકી સાથે મેલવાથી સુકેદ રંગ ખનશે.

૧૧૭૭. સાદા કાચની ખારીએને રંગીન કરવાની સાદી રીત.—સાકર કરેલી ચીપલા લાખને સ્પીરીટ એક વાઈનમાં પીગલાવીને તેમાં જદસનને એનીલાઈન નામનો રંગ મેલવવો. પેહેલાં એક કાગળ ઉપર મનપસંદ નક્સી કેતરીવી, અને પછી તે નક્સીદર કાગળને ખારીના કાચ ઉપર મુકીને પીછીથી ઉપલી રંગીન મેલવણી લગાડવી. એટલે જે નક્સી કાગળ ઉપર કેતરી હશે તે કાચ ઉપર આખેડુખ પડી રહેશે. જાપલા રંગને ખદલે ખીજા કોઈખી જતના શોભીતા રંગ વાપરવા. ખીજું.—કોસોદીયનની અંદર પણ રંગ મેલવાથી કાચ રંગીન થાયછે.

૧૧૭૮. સીંગડાંને તરેહુવાર રંગથી રંગવાની રીત.—જે રીતથી હાડકું તથા કાથીદાંત રંગાયછે તેજ રીતથી સીંગડું પણ રંગાયછે. (જુએ કાથીદાંત રંગવાની રીત.)

૧૧૭૯. સુકેદ રૂનાં ઝાડ ઉપર પીલો રૂ ઉગાડવાની કલા.—જવ, તલ, હલદ, અને પલ-સનાં ફૂલ સરખે ભજો ખારીક કરવાં. પછી એક કુંડું લઈ તેમાં મટોડી નાખવી, અને તેની ઉપર થોડી ઉપ-લી મેલવણી નાખી કપાસનાં ખી વાવવાં, અને ખાકી-ની જુકીનો ઉકાલો કરી તે પાણી દરરોજ થોડું થોડું સીપીયા કરવું, એટલે જ્યારે ઝાડ મોઢોડું થશે ત્યારે તેની ઉપર સુકેદ રૂ આવવાને ખદલે પીલો રૂ આવશે.

૧૧૮૦. સુકેદ અક્ષરથી કાગળ લખવાની રીત.—થોડો પાનમાં ખાવાનો ચુનો લઈ તેમાં

જરા પાણી નાખવું, અને પછી કુવીલ અથવા ખરાંની કસમ ખોલી લખવું. જ્યારે આ લખેલું ખરાખર સુકાય ત્યારે તે ઉપર એક નરમ પીછીને શાકીમાં ખોલી ફેરવવી અને શાકીને સુકાવા દેવી. પછી એક ઉનના કપડાંના કટકાથી પેલા ચુનાથી લખેલા અક્ષરોને સાકર થતી કાઢાડવા, એટલે જે લખ્યું હશે તે ઉજાશે.

૧૧૮૧. સુકેદ પીછાંને નારંગી રંગના રંગવાની રીત.—સઘલી કીયા પીછાંને પીલાં રંગવાનાં જેવીજ કરવી, પણ પાણીમાં ઘણાજ થોડા સોડાખાર નાખવો, એટલે પીછાં ઉપર નારંગી રંગ ચડશે.

૧૧૮૨. સુકેદ પીછાંને લીલાં રંગવાની રીત.—શુલીનાં પાણીમાં થોડી હલદને મેલવી નાખી તેમાં ઉકલવું પાણી નાખવું, અને જ્યાંસુધી મનપસંદ રંગ પીછાં ઉપર ચડે ત્યાં સુધી તેમને ધીમી આંચ ઉપર રાખવાં.

૧૧૮૩. સુકેદ પીછાંને બહુ રંગવાની રીત.—૧) આઈસ ગંધકના તેજખમાં ૧) આઈસ શુલીનો ખારીક જુકો નાખવો, અને તેને બે કાઢાડ સુધી સ્થીર રહેવા દેવું. જ્યારે રંગવા જેઘએ ત્યારે ૧) ખાતલી ઉકલતાં પાણીમાં જાપલી મેલવણીને સારી-પેટ હીલવી તેમાંથી ૧) તેખલનો ચમચો પાણીમાં ખરાખર મેલવીને જે પીછાં રંગવાના હોય તે તેમાં નાખવાં. એટલે થોડી મીનીતમાં તેઓ બહુ ઘઈ જશે. પીછાંને રંગવાની આગમગ ગરમ પાણીમાં ખોલી કાઢાડી નીપરાવાં દેવા, અને પછી તેમને રંગનાં પાણી માં નાખવાં. પીછાંને રંગનાં પાણીમાંથી ખાહર કાઢાડયા પછી બે અથવા ત્રણ વખત થંડાં સાકર પાણીમાં વીછરી કાઢાડવાં (સાત રંગના પીછાંને એકજ વખત વીછરવા), અને પછી એક ટુવાલ ઉપર તેમને સુકવવા મેલવાં.

૧૧૮૪. સુકેદ પીછાંને પીલાં રંગવાની રીત.—૧) ખાતલી ઉકલતાં પાણીમાં ૧) તેખલનો ચમચો સૌથી સરસ દલેલી હલદ નાખી તેને ખરાખર મેલવવી, અને પછી તેમાં પીછાં નાખવાં. વધુ અથવા થોડી હલદ વાપરવાથી પીછાં ઉપર જુદી જુદી જતના ચડેડ-ઉતરના રંગ ચડશે.

૧૧૮૫. સુરાખારના તેજખની (નાઈ ટ્રીક ઍસીદની) ખનાવટ.—ચુરોખાર (નાઈ-નેવ આક્ર પોતાશ) અને ગંધકના તેજખ (સલફ્યુરીક

એસીદ) ને સાથે ગરમી આપ્યાથી નાઇનીક એસીદ બને છે. આ તેજબ એનું અને પેત્રીનમ શીવાય ખીજ સંઘલી ધાતુઓને પીગલાવી શકે છે.

૧૧૮૬. હાથકી જાતનાં લાકડાંને અખ-નુસના જેવું કરવાની રીત.—પેહેલાં લાકડાંને હીરાકસીના પાણીથી એ અથવા ત્રણ વખત ઘાઇ કાઢાડવું. અને તે સુકાયા પછી પતંગના લાકડાંના ઘટ ઉકાસી કરી એક પીછીથી તેલાં લાકડાં ઉપર ત્રણ હાથ મારવા એક હાથ સુકાયા પછી બીજા ત્રણ નીચે હાથ મારવે. પછી તેને એક નરમ કપડાંના કટકાથી ઘાઇ સાફ કરી નાખવું. અને સેવતે તેલની મદદથી તેની ઉપર પાલીશ લાવવી.

૧૧૮૭. હીરા પારખવાની સેહેલી રીત.—જે હીરાને પાણીમાં નાખ્યાથી તેના ચલકાત નય નથી તો નાગવું કે હીરા ખરે છે, કારણ ઘણા કીમતી પથરા પાણીમાં ઝાંખા થઇ જાય છે.

૧૧૮૮. હાથીદાંતનાં પુતલાં જ્યાં પુતલાં ઝોતવાની રીત.—આઇસીંગ્લાસ (એક જાતનો સુકેદ સરસા જેવો પદાર્થ) અને ઇંડાનાં કોટલાંની ખારીક વચ્ચે ગાલ કરેલી બુકીને જલદે જાનવી સાથે મેલવી સુલાપર મુકી લાડી જેવું બનાવવું. અને પછી તેમાં મનપસંદ રંગ મેલવી તેલ સળાડેલા ઝોતવાના સાંચામાં ગરમ ગરમ નાખી દેવું તથા તેને સુકાવા દેવું. આ રીતે બનાવેલાં પુતલાં હાથીદાંતને આખેડુખ મહત્તા આવે છે.

૧૧૮૯. હાથીદાંતને લાલ રંગવાની રીત.—પેહેલાં હાથીદાંતને ત્રીણ મોરદેન્ટમાં (જે રંગવાના કામમાં આવે છે તેમાં) ખેલવું, અને પછી કીરમજના ગરમ ઉકાસામાં નાખવું. **ખીજી.**—જ્યાં સુધી હાથદાંત ઉપર ખરાખર લાલ રંગ ચઢે ત્યાં સુધી તેને લાલ શાહીમાં ખેલો રાખવું.

૧૧૯૦. હાથીદાંતને લીલું રંગવાની રીત.—જે હાથીદાંત ઉપર લીલો રંગ ચઢવાવે. હાથ તેને જંગાલ તથા જલદે સરકાની મેલવણીમાં નાખી સુલા ઉપર ઉકાલવું, અને જ્યારે તે ઉપર જેવો જોઈએ તેવો રંગ ચઢે તેવો ખેલવે સુલા ઉપરથી ઉતારી પાછું.

૧૧૯૧. હાથીદાંતને પીલું રંગવાની રીત.—પેહેલાં હાથીદાંતને ૧૦ ગ્યાલન પાણીમાં ૧) રતલ કટકી નાખી ઉકાલવું, અને ત્યારબાદ નીચે પ્રમાણે મીકસચર બનાવી તેમાં અરધો કાંક સુધી

ખેલી રાખવું :—૧) ગ્યાલન પાણીમાં ૧૦) રતલ સારી હલદ તથા ૧૦) રતલ પરલએશ (એક જાતનો સસતો ખાર) નાખી ઉકાલવું. હાથીદાંતને આ મેલવણીમાંથી ખાહર કાઢાડ્યા પછી પાછું કટકીનાં પાણીમાં ખેલવું જોઈએ, એટલે તે ઉપર પીલો રંગ ખરાખર ચઢે તેવો દેખાશે.

૧૧૯૨. હાથીદાંતને બહુ રંગવાની રીત.—થોડાક પોતાશ બેઝેલાં શલીનાં પાણીમાં હાથીદાંતને થોડો વખત ખેલી રાખવું, એટલે તે ઉપર બહુ રંગ ચઢશે. **ખીજી.**—જે હાથીદાંતને સ્વેંગ મારથુનાં પાણીમાં ખેલી રાખવું હાથ તો તે બહુ રંગવું થાય છે.

૧૧૯૩. હાથીદાંતને વાયોલેટ રંગનું રંગવાની રીત.—પેહેલાં હાથીદાંતને ત્રીણ મોરદેન્ટમાં ખેલવું, અને પછી તેને પતંગનાં લાકડાંના ઉકાસામાં ખેલવું, એટલે તે ઉપર સારો વાયોલેટ રંગ ચઢશે.

*** ૧૧૯૪. હાથીદાંત તથા હાડકાંને નરમ કરવાની રીત.**—હાડકાં અથવા હાથીદાંતને જલદે સરકામાં ખેલી રાખ્યાથી તેઓ ઘણા નરમ થાય છે, તથા જેવા જોઈએ તે આકારમાં વલી શકે છે.

૧૧૯૫. હાથીદાંતને કાલું રંગવાની રીત.—હાથીદાંતને ઘણાક કલાક સુધી સ્વેંગ નાઇવેત એક સીલવરનાં પાણીમાં રાખી મુકવું, અને પછી શેરાનીમાં ખુલ્લું મુકવું. **ખીજી.**—થોડો વખત પતંગનાં લાકડાંના ગાલી કાઢાડેલા ઉકાસામાં હાથીદાંતને ઉકાલવું, અને પછી તેને પરસલફેટ એક આયેરનનાં પાણીમાં ખેલવું **ખીજી.**—જ્યાં સુધી હાથીદાંત ઉપર જેવો જોઈએ તેવો રંગ ચઢે ત્યાં સુધી તેને કાલી શાહીની અંદર વારંવાર ખેલવા કરવું, એટલે તે ઉપર કાલો રંગ ચઢશે.

૧૧૯૬. હાડકાંને તરેહવાર રંગથી રંગવાની રીત.—હાડકાંને ત્રણ હાથીદાંતની મીસાલે તરેહવાર રંગ આપી શકાય છે. (જુઓ હાથીદાંત રંગવાની રીત.)

૧૧૯૭. હુંનરથી મધ બનાવવાની રીત.—૧) રતલ ખાંડમાં ૧) પેંત પાણી નાખી ઉકાસો, અને ઉપર કચરો આવે તેને કાઢાડી નાખી તેમાં ૧૦) આઈસ ક્રીમનો ખારીક બુકો ઉમેરો. પછી તેને નીચે ઉતારી તેમાં ૧૦) આઈસ ક્રીમ એક તારતર તથા ૧) ચમચો ગોલાખ નાખીને એકરસ કરી નાખવો.

તોલ તથા માપનો કોઠો.

૧૧૯૮. ગામઠી તથા અંગ્રેજી તોલ.

૧ ઘઉંબાર.....૧	ઁન.
૧૫ ઁનનો	૧ માસો.
૪ માસાનો	૧ દ્રામ.
૩ દ્રામનો.....૧	તોલો.
૨૧૧ તોલાનો	૧ આઉંસ.
૪૦ તોલાનો	૧ રતલ.

૧૧૯૯. તોલ.

૨૦ ઁનનો.....૧	સ્કુપલ.
૩ સ્કુપલનો.....૧	દ્રામ.
૮ દ્રામનો.....૧	આઉંસ.
૧૬ આઉંસનો	૧ પાઉંડ.

૧૨૦૦. ચમચાનું તથા ગલાસનું માપ.

૧ ચમચી (નાની) માં	૧ દ્રામ	સમાય.
૧ ચમચા (વચલા) માં	૨	"
૧ ચમચા (મોહોટા) માં	૪	"
૧ લીકર ગલાસમાં	૧ આઉંસ.	"
૧ વાઇન ગલાસમાં.....	૨	"

૧૨૦૧. માપ.

૬૦ મીનીમ (ટીપાં) નો	૧ દ્રામ.
૮ દ્રામનો.....	૧ આઉંસ.
૨૦ આઉંસની	૧ પાઇન્ટ (પેંત).
૮ પાઇન્ટની.....	૧ ગ્યાલન. (૪ પાટલી)

૧૨૦૨. જુદા જુદા ખોરાકનાં મૂલતવોનો કોઠો.

	દર ૧૦૦ ભાગમાં						દર ૧૦૦ ભાગમાં.				
	પાણી	પુષ્ટિકાર	ચરબી	આટાના	ખારનો		પાણી	પુષ્ટિકાર	ચરબી	આટાના	ખારનો
	નોભાગ	કભાગ	નોભાગ	સટનો	ભાગ.		નોભાગ	કભાગ	નોભાગ	સટનો	ભાગ.
અંડ.....	૧૨૧	૨૪૧	૧	૫૮	૩	ફળ.....	૮૬	૪	૩૧	૫	૦
આરડ.....	૧૮	૮૨	પટેટા.....	૭૪	૧	$\frac{2}{3}$	૨૩	૧
ઈંડા.....	૭૩	૧૩	૧૧	૧	પનીર, વેલાતી.....	૩૬	૩૩	૨૪	૫
કુલટી.....	૧૨	૨૩	૨	૫૮	૩	ખાજરો.....	૧૧	૧૦	૪	૭૧	૨
કોખી.....	૮૧	૦	૦	૫	૦	મકાઈ.....	૧૩	૧૦	૬	૬૪	૧
કંદ, મીઠા.....	૬૭	૧	૦	૧૮	૨	મરઘી.....	૭૩	૨૦	૭
ગાજર.....	૮૫	૦	૦	૮	૦	મશુર.....	૧૧	૨૫	૧	૬૦	૨
ઘઉં.....	૧૪	૧૪	૧	૬૮	૧	માખણ.....	૬	૦	૮૧	૨
ધી.....	૧૦૦	માછલી.....	૭૮	૧૪	૭
ચણા.....	૧૧	૨૨	૩	૬૨	૨	માંસ, બકરાનું.....	૭૧	૨૨	૮	૧
ચોખા.....	૧૦	૫	૦	૮૩	૦	વટાણાં.....	૧૫	૨૨	૨	૫૩	૨
જવ.....	૧૫	૧૩	૨	૬૮	૨	સલગમ.....	૮	૧	૪	૦
જુવાર.....	૧૨	૧૨	૪	૭૦	૧	સાકર.....	૩	૮૬	૦
તાપીઆકા.....	૧૮	૮૨	સાચચોખા.....	૧૮	૮૨
સુઅર.....	૧૦	૨૨	૧	૬૨	૩						

મુ'બદિ:—રૂપન પ્રીટીંગ પ્રેસ, કાલખાદેવી.

સરવેથી સસતું અને દર માસે પ્રગટ થતું

૩૨ સફાનું માસીક ચોપાન્યું.

ગુલ અફશાન,

જેમાં

વીધા, હુંનર, નીતી, તવારીખ, વાર્તા, ઊપયોગી જ્ઞાન,
અને દીલપસંદ રમુજો વગેરે સમાવવામાં આવે છે.

કીંમત વરસ એકની આંગ ઉપર રૂ. ૧.

પોસ્ટેજ સહીત રૂ. ૧૧—છુટક નકલ એકના આના ચાર.

ઠેકાણું—રીપન પ્રીટીંગ પ્રેસ, કાલબાદેવી.

થોડા વખતમાં છપાઇ બહાર પડશે.

સાક્ષાદ્દાર કાગળપર મોટા મરોડદાર કાલા તાઇપમાં,

પાક ખોરદેહ અવસ્તા.

જેમાં

સઘલી નીઆએશો, ચઉદ હાશતો, બે ચતેત, પાંચો ખેહ, બાજો
અને નીરંગો વગેરે સમાવેલી છે.

કીંમત રૂ. ૧.

ઠેકાણું—રીપન પ્રીટીંગ પ્રેસ, કાલબાદેવી.

બેરન સોહિબ દુન્યાની મુસાફરીએ નીકળ્યા !!!

તો પ ખાનાનો ભંડાર.

૨૪ ચીત્રો સાથે કીંમત આના બાર.

પોસ્ટેજ એક આના.

ઠેકાણું—રીપન પ્રીટીંગ પ્રેસ, કાલબાદેવી.



MANUFACTURER, AGENT & IMPORTER.

10, Kalbadevi Road, - Bombay.

એફ. નવરોજી,

ઈમ્પીરીયલ પ્રેસ, કાલબાદેવી રોડ, મુંબઈ.

હમારા રબર સ્ટેમ્પો આપના હાંદુસ્તાનમાં બેંકો, રેલવે, કોરટો, વેપારી પેહીડીઓ, વગેરે દરેક ઠેકાણે આજ વર્ષો થયાં વગર ફરવાદે ચાલુ વપરાસમાં આવે છે.

J. Navroji



J. N. J.

કપડાં ઉપર નામ પાડવાના સ્ટેમ્પો કે જેથી કપડાં ગેરવેચે જતાં અચે છે તે હમારે ત્યાં ઘણીજ સંક્રાષ્ટી પનાવવામાં આવે છે. અને જે સંક્રાષ્ટી ચાપડયા હોય તે એક આખી જીંદગી સુધી ચાલે છે.

R. Framji. ૩૦ માનેકજી.

કપડાં ઉપર નામ પાડવાની કાલી સાહી ફક્ત હમે એકલા મંગાવે છદએ, અને તે નીકળી જતી નથી, જેની હમે ગેરન્ટી આપીએ છદએ. પણ જેમ જેમ કપડું ધોવાય છે તેમ તેમ કાલી થતી જાય છે. વધી મોહાડી ખાળી એ છે જે નામ મડપા પછી નેને તપ લગાડવો કે અસતતી કરવી પડતી નથી.

બીજી પાનક સાદી ચાપરવાણો સ્ટેમ્પ અત્રાજી જાય છે, કારણકે તેમાં એસીડ આવે છે.

દરેક જાતના મોનોગ્રામ તથા કેસ્ટ વગેરે રબર, પીતલ, સ્ટીલ, વગેરે ઉપર ઘણીજ સંક્રાષ્ટી કોતરવામાં આવે છે.

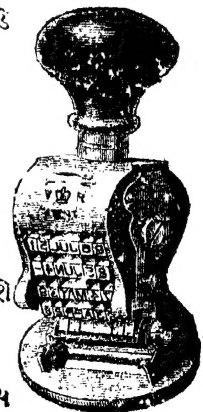


સોગનેચર સ્ટેમ્પ રબર તથા પીતલ ઉપર આખેહુબ પનાવવામાં આવે છે.

Navroji & Co.



દરેક જાતના પોતાની મેલે સાહી લાગે અને નામ પડે એવા પ્રેસો હમારે ત્યાં જડાખંચ રહે છે. જેવા કે લાકેટ, પેન અને પેનરીલ સ્ટેમ્પ, વાળુ પાનાની છરી અને સ્ટેમ્પ, ટીપટોપ, ઘડીયાલ, વગેરે વગેરે.



તારીખ, મહીનો અને વરસ પોતાની મેલે બદલાતા સ્ટેમ્પો નામ અને ઠેકાણાં સાચે સંક્રાષ્ટદાર અને સમતા હમારે ત્યાંજ મલશે. રબર સ્ટેમ્પની દરેક રંગની સાહી ઘણીજ સરસ હમારે ત્યાંથી મલશે અને દરેક ખાટલી પર હમારા નામનું સીલ તપાસીને લેવું, કારણ હમારા નામે ખતરમાં હલકી પનાવટની સેંકડો ખાટલી વચાય છે. આજ વરસો થયાં હમે મુંબઈ તથા હજાવરના રબર સ્ટેમ્પ પનાવનારાઓને દરેક જાતના માલ પુરો પાડીએ છદએ.

Dating Stamp.

છાપખાનાને બરનો દરેક જાતનો સામન કીશયત ખાતે તદ્દયાર મલશે અથવા આરદરથી મંગાવી આપવામાં આવશે.

ફક્ત એકજ વખત કામ પાડ્યાથી ખાતરી થારો.

